Екатерина АВДЕЕВА

Поваренная книга русской опытной хозяйки

СЛАДКИЕ БЛЮДА

РУССКАЯ КУХНЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

До революции ее имя было более известно, чем имя Елены Молоховец. Коммерческий успех ее книг был настолько велик, что породил шквал поддельных изданий под ее именем. Екатерину Алексеевну Авдееву называли «королевой кулинарии» и «женщиной, которая первой вернула русскому человеку его исконную русскую кухню».

В чем была причина такой поистине народной любви? Да в том, что свои книги Авдеева писала для обыкновенных людей. Простые рецепты для домашней кухни, обычные продукты. Рецепты она собирала по всей России, проехав ее всю – от Сибири до южных окраин.

Вы узнаете:

• как готовить торты (венский, слоеный, шоколадный, миндальный, из ржаного хлеба, из черного хлеба и др.), кремы, оладьи, меренги, пастилы, зефир, безе, вафли, суфле, ватрушки, разные виды бисквитов, всяческие желе, шарлотки на выбор и много-много разных пирожных;

• рецепты сладких пирожков, слоек, миндальных макарон, «испанского ветра», «фолианта», налесников, крупеников, крокетов, наливашников, хруста, варенцов, холодников, женуаза и др;

• как приготовить мороженое, шербет, лимонады, морсы, сиропы, сладкие кисели (сибирский, ягодный, ржаной, жидкий, дынный и др.) и напиток эг-ног;

• а также вы узнаете, как варить варенья из самых разных фруктов, ягод и орехов.

- Екатерина Авдеева
  - От издательства
  - Отдел 1. Обязанности хозяина и хозяйки
    - Обязанности хозяина.
    - Обязанности хозяйки.
    - Что надобно знать хозяйке, собирающейся на рынок за фруктами, сахаром, медом, ванилью, корицей, миндалем и шоколадом
      - Фрукты
      - Сахар
      - Мед
      - Ваниль и корица
      - Шоколад
      - Миндаль

- Кофе
- Хозяйке на заметку
  - О составлении меню
  - Парадное меню

○ Отдел 2. Сладкие блюда из сливок, молока, фруктов, вина, яиц и пр.

-
- Венский торт
- Бисквиты
- Шоколадные бисквиты
- Бисквиты с лимонною коркой
- Яблочный зефир
- Меренги
- Безе
- Пирожное с бешамелем по-домашнему
- Шведские вафли (по-домашнему)
- Сливочные вафли
- Сахарные вафли
- Кислые вафли
- Английские ломтики
- Баум-кухен
- Купеческие пирожки
- Скороспелка
- Слойки по домашнему приготовлению
- Пирог с яблоками
- Рисовое пирожное № 1
- Рисовое пирожное № 2
- Миндальное пирожное (по-домашнему)
- Яблочное пирожное (домашнее)
- Испанский ветер
- Яблочный пирог № 1
- Яблочный пирог № 2
- Яблочный пирог № 3
- Яблочный пирог № 4
- Яблочный воздушный пирог
- Миндальные макароны
- Слоеный сладкий пирог № 1 (домашнего приготовления)
- Слоеный сладкий пирог № 2 (домашняя слойка)
- Слоеный торт
- Торт из черного хлеба
- Шоколадный торт (по-домашнему)
- Фолиант
- Миндальный торт

- Миндальные стружки
- Сдобная мелочь
- Ивановский пирог
- Хруст
- Калужское тесто
- Узлы
- Зефиры
- Яблочные цветочки
- Торт с миндалем (домашний)
- Женуаз
- Крем с флер д'оранжем
- Горячий крем
- Торт из ржаного хлеба
- Шарлотка № 1, домашняя
- Шарлотка № 2
- Ризотто сладкое
- Запеченные макароны
- Обертух
- Рисовые блины
- Блины с коринкою[8]
- Молочные блины
- Черносливный пирог
- Пончики
- Налесники
- Наша Баранова (крупеник)
- Пирожки-крокеты
- Каравай по-немецки
- Наливашники
- Блины с рисом
- Простой каравай
- Каравай с миндалем
- Каравай из саго
- Каравай из творога
- Каравай из лапши (Сладкое)
- Каравай по-английски
- Каравай из проса
- Дрочена
- Трубочки
- Трубочки с миндалем
- Трубочки постные
- Миндальный кисель
- Яблочный кисель
- Белый кисель
- Сибирский кисель

- Ягодный кисель
- Ржаной кисель
- Жидкий кисель
- Компот из риса
- Яблоки с рисом
- Варенец из плодов
- Рисовый холодник
- Рисовый каравай
- Грузинская долма
- Кисель из вишен
- Жареные яблоки
- Простые оладьи
- Оладьи с яблоками
- Заварные оладьи
- Постные оладьи
- Оладьи с вареньем
- Бланманже
- Пломбир
- Рисовый пломбир
- Яблочный пломбир
- Рисовые груши
- Вермишель с ванилью
- Гурьевская каша (по-домашнему)
- Малиновый пирог (домашнего приготовления)
- Маседуан (домашний)
- Блинки в креме
- Каша с черносливом
- Хрустад
- Панке домашнее
- Желе из вина
- Желе из апельсинов
- Ананасное желе
- Московик
- Мусс
- Желе-окорок
- Монплезирский маседуан
- Бисквитный пудинг
- Розовое облачко
- Пасха-лакомство
- Суфле из картофеля (домашнее приготовление)
- Яблочное суфле
- Апельсинный колодец
- Ватрушки
- Финшонеты

- Картофельный пудинг
- Жженый крем
- Лимонные бисквиты (домашнее приготовление)
- Крем
- Крем-брюле
- Крем из черного хлеба
- Крем с белками
- Макаронный крем
- Крем из шампанского
- Крем из сабайона
- Малиновый крем
- Жюльен сладкий
- Лимонный цукерброт домашнего приготовления
- Битые сливки
- Шодо (Chauďeau)
- Марципанное печенье из миндалю
- Миндальник
- Шоколадные ядрышки
- Шоколадные игрушки
- Шоколадный кисель
- Гозинаки грузинский
- Дынный кисель домашний
- Сладкий крупеник
- Компот из малины
- Варенец
- Варенец по-английски
- Мацоно грузинский
- Польская каша
- Масло по-английски
- Компот из яблок
- Компот из абрикосов
- Компот из груш
- Сладкий сыр
- Макароны с фруктами
- Каша из розовой крупы
- Холодная яичница
- Ягоды со сливками
- Молочная каша
- Манное бланманже
- Яичное гнездо
- Яичница с яблоками
- Меренги
- Груши с кремом
- Грушевый компот

- Морковное пирожное
- Булочный блин
- Ватрушки
- Рисовник
- Морковные блины
- Кисель из саго
- Пылающий пудинг
- Постная каша
- Компот
- Блины по-голландски
- Блины по-английски
- Саго солодное
- Пудинг из тыквы
- Желе из яблочной кожицы
- Тутти-фрутти
- Сырники
- Пирог из блинов
- Пирог из яблок
- Заварной пудинг
- Пудинг с мозгами
- Яблоки в красном вине
- Кофейный пломбир
- Зеленое бланманже
- Французское бланманже
- Ромовый пирог
- Желе-оллапотрида
- Профитроль
- Суфле
- Малиновый крем
- Заварной крем-брюле
- Омлет-суфле
- Венские пышки домашнего приготовления
- Французский крем по-домашнему
- Шиншила
- Малиновый кисель
- Розовый крем
- Морковное желе
- Блины с яблоками
- Хлеб по-французски
- Яйца с кремом
- Клецки из вишен
- Крем из кваса
- Вишневый холодец
- Ягодный холодец

- Холодец с вином
- Заварной холодец
- Сливочно-ванильный холодец
- Холодный молочный суп
- Суп из вина
- Сметанный суп
- Суп с клецками
- Суп с миндальными клецками
- Суп с картофельными клецками
- Яблочный суп
- Вишневый суп
- Лимонный суп
- Кофейный суп
- Манный суп
- Пивной суп № 1
- Пивной суп № 2
- Пивной суп № 3
- Шоколадный суп
- Суп из слив

○ Отдел 3. Мороженое и прохладительные
- Общее наставление о мороженом
- Вишневое мороженое
- Барбарисное мороженое
- Сливочное мороженое
- Мороженое в формах
- Шоколадное мороженое
- Кофейное мороженое
- Миндальный оршад
- Семянный оршад
- Шербетный напиток
- Ягодный сироп
- Фруктовый сироп
- Душистый лимонад (напиток)
- Простой лимонад
- Лимонад без лимона
- Эгног американский
- Кристофле
- Пунш-напиток

○ Отдел 4. Варенья, желе, мармелады, сиропы, морсы, пастилы и проч.
- Общее наставление о варенье
- Смородина белая, красная или черная
- Вишни с косточками
- Розовые вишни с косточками

- Вишни без косточек
- Сливы
- Абрикосы
- Померанцы
- Арбузные корки
- Персики
- Лимонное варенье
- Малина по-домашнему
- Малина без воды
- Клубника
- Барбарис
- Крыжовник домашнего приготовления
- Розы
- Яблоки
- Брусника в патоке
- Аир
- Грецкие орехи. (Домашнее приготовление)
- Желе из смородины
- Желе без воды
- Ирные коренья[11]
- Яблочное желе
- Мармелад из малины
- Мармелад из слив
- Мармелад из яблок
- Мармелад из тыквы
- Мармелад без сахару
- Мармелад из абрикосов № 1
- Мармелад из абрикосов № 2
- Пюре из земляники
- Пюре из смородины
- Пюре из дыни
- Сахарные лепешечки (домашнее)
- Сироп из лимонов
- Сироп из смородины
- Сироп из роз
- Сканжаби
- Морсы
- Лимонный сок
- Яблочная пастила
- Адрагантовая пастила домашняя
- Маковая пастила
- Пастила из малины
- Заготовка земляничного компота
- Приготовление пюре из земляники в заготовку

для заливания компота
- Отдел 5. Кухонная терминология
- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12

Екатерина Авдеева
Поваренная книга русской опытной хозяйки
Сладкие блюда

От издательства
Это сладкая, сладкая жизнь

Практически все приведённые в этой книге рецепты прижились на Руси в господских домах как изысканная экзотика, завезённая иностранцами.

По причине отсутствия сахара, который стал доступен народу лишь в XIX веке, легкие сладкие блюда, десерты в нашем понимании, не имели главной основы для создания. Мёд и ягоды – вот и все ингредиенты, имевшиеся в наличии многонационального населения Руси для приготовления сколь-нибудь сладких блюд. В основном, это были пироги, медовуха и так называемые «заедки», которыми закусывали последнее блюдо славянского пиршества – суп. Да, в старину на Руси было принято есть как сейчас в Китае: первым блюдом шли пироги с мясной или рыбной начинкой, вторым, собственно, жаркое, третьим – супы и похлёбки, а уж они заедались чем-нибудь сладким – ягодами, фруктами или орешками в меду.

С пришествием петровской моды на всё заграничное появились в домах людей знатных иностранные повара. «Немцы», как тогда называли всех европейцев, привезли не только тропические пряности, гвоздику, корицу и ваниль, но и секретный ингредиент – тростниковый сахар. Именно он послужил основой для всего многообразия десертов, начиная с меренг, заканчивая бланманже и желейным окороком. Наладив мелкооптовые поставки сахара в господские дома, повара-иностранцы стали потчевать знать пудингами, пломбирами и пирожными всех мастей. Вместе с пряностями, прибыли на Русь и тропические фрукты. Любопытно кулинарное применение ананасов во времена Екатерины II и князя Потемкина, этого любителя капустных кочерыжек, с которыми он не расставался и грыз постоянно. Ананасы тогда шинковали и квасили в бочках, как капусту. Это была одна из любимых закусок Потемкина под водку. Такова была русская традиция, суровая и беспощадная.

Большинство современных «русских народных» десертов было выдумано в середине XIX века, например, гурьевская каша, являющаяся сильно подслащённой манкой, и разнообразные оладушки с вареньем и вареники с вишней. Заботливо собранные Екатериной Авдеевой, эти рецепты стали фундаментом русской сладкой кухни, существовавшей, преимущественно, в господских домах. Экзотикой многие из них до сих пор и являются.

Отдел 1. Обязанности хозяина и хозяйки

Обязанности хозяина.

Управление домом или хозяйством должно разделяться на две части: одна часть под надзором хозяина, другая, касающаяся внутреннего хозяйства, под надзором хозяйки. Нельзя считать за пустое или пренебрегать устройством домашних дел; от бережливости и порядка зависит благосостояние семейства. О больших хозяйствах, к которым принадлежит управление имением или домом, мы говорить не будем: там все в большем размере, и верно есть управители и дворецкие, и заведены конторы; иначе и быть не может. Здесь опишем мы средние хозяйства, которых несравненно больше и где хозяин и хозяйка должны непременно сами входить во все.

Обязанность хозяина состоит в том, чтоб рассчитать доходы и по доходам определить расходы; смотря по своему состоянию, не должно издерживать лишнего и чтобы не было недостатка. Все надобно распределить соответственно состоянию, званию и образу жизни. Если сам хозяин не может входить в домашние дела и заниматься ими, то необходимо иметь верного человека, которому отдавать приказания и требовать от него отчета. Все постройки и поправки в доме, заготовление для этого материалов, наем работников и присмотр за ними, относятся к обязанностям хозяина. Сад, разведение и улучшение его; также покупка, поправка и содержание экипажей и лошадей, должны быть под надзором хозяина. Заготовление вовремя дров, сена, овса и других запасов, тоже более относится к хозяину. Когда хозяин служит или занимается другими делами и не имеет времени входить в домашнее управление, в таком случае должна иметь надзор хозяйка, хотя это более прилично мужчине, но однако ж не такая премудрость, чтоб могла затруднить попечительную хозяйку. Мне не раз случалось видеть почтенных дам, которые не только сами управляли домом, но даже имениями, и оставили их детям в цветущем состоянии, с умноженными доходами. Внутреннее домашнее хозяйство и женская прислуга должна находиться в распоряжении хозяйки.

Хозяин и хозяйка должны рассчитать свои доходы и по ним распределить главные издержки на стол, чай, сахар, кофе, освещение, жалованье служителям, содержание лошадей, починку и поправку экипажей, издержки на платье, белье, и на другие мелочные расходы.

Нужно, чтоб жена знала доходы мужа и не требовала лишнего.

Когда у жены есть собственное имение или деньги, то и в

таком случае все расходы должно делать с общего согласия. Если супруги по согласию будут издерживать доходы, и из них ничего не могут откладывать для непредвидимых нужд, то, по крайней мере, они не должны касаться капитала и не закладывать имения: лучше с молодых лет жить умеренно, чем под старость нуждаться; особливо когда начнут подрастать дети.

Рассчитав все расходы, надобно поставить себе за правило: запасать все вовремя и вести приход и расход. Для заготовления нужных запасов нельзя определить времени, потому что это делается по месту жительства, одни и те же запасы в одном месте нужно заготовлять зимою, а в другом летом. В местах, где находятся судоходные реки, муку, крупу, овес и дрова обыкновенно запасают летом, а где нет судоходных рек, подвозу бывает более по зимнему пути. Во многих же городах бывают значительные ярмарки, на них закупают жители разные припасы и необходимые в хозяйстве материи для одежды.

Заготовляя вовремя, по крайней мере, полугодовую пропорцию, можно много сберечь и получить припасы и вещи лучше. Нет ничего хуже покупки по мелочам, где вас всегда обвесят, обмеряют и сверх того дадут дрянные вещи. Это простительно в таком только случае, когда делается по нужде, а не от безрасчетливости. Есть также много таких припасов, которые должно заготовлять одни летом, а другие зимою.

Мы уже сказали выше, что все постройки и поправки в дом принадлежат к обязанности хозяина; а потому хороший хозяин должен иметь, хотя в небольшом количестве, запас годного для строения леса, т. е. досок и брусьев, которые должны храниться в сухом месте. Также запас кирпича, изразцов, извести, глины, песку, мху, пеньки или пакли, веревок, дегтю; все эти материалы не портятся, а если случится что-нибудь в доме исправить, то не нужно тотчас бежать покупать. Каждый рачительный хозяин летом и осенью непременно должен осмотреть дом и что нужно исправить, как снаружи, так и внутри; самый дом и принадлежащие к нему службы, т. е. амбары, кладовые, хлева, конюшни и каретные сараи. Часто случается, что мыши и крысы прогрызают в кладовых пол и делают норы; при заделывании мышиных нор, не худо насыпать в тех местах, где они завелись, битых стекол. Также должно осмотреть летом печи и трубу, не нужно ли что-нибудь исправить: заниматься поправкой печей зимой неудобно. Если печи дымятся, то советуем призвать хорошего печника, осмотреть с ни вместе печи, доискаться причины, от чего они дымятся, и исправить.

Необходимо иметь в домашнем быту некоторые нужные инструменты, например: плотничий топор, пилу, струг, рубанок,

коловорот, навертки разной величины, долото, клещи, кирку, лом, пешню, алмаз для обрезывания стекол, отвертки и стамески. Когда есть в доме мастеровой или просто смышленый русский человек, у которого ничего из рук не вывалится, то не нужно для какой-нибудь маловажной починки призывать плотника, печника или стекольщика. Все сказанные инструменты стоит завести единожды и они прослужат с бережливостью лет десять и более.

Обязанности хозяйки.

Обязанности хозяйки состоят во внутреннем устройстве дома; весною и летом под ее присмотром должны заготовляться разные варенья, соленья, наливки, сиропы, морсы, сушенья плодов и ягод, также трав и цветов для делания благовонных вод, как для домашнего употребления, так и для лекарства. В июне надобно запасать веники, в августе и сентябре солить огурцы, грибы, дыни, арбузы, приготовить картофельную муку, крахмал и солод. В исходе сентября и в октябре, рубить капусту, мочить яблоки и груши, квасить бураки и заготовлять на зиму другие овощи и коренья, для домашнего употребления. Также надобно позаботиться о заготовлении в августе месяце лесных и огородных лекарственных трав и кореньев для домовой аптеки.

Приступая к заготовлению припасов, хозяйка должна приказать осмотреть деревянную посуду, которую нужно исправить или прикупить новую. Если деревянную посуду держат в чистоте и с бережливостью, она может служить лет десять. Осмотреть тоже погреба, кладовые и подвалы, приказать вымыть, вычистить, а где нужно насыпать свежего сухого песку, отворять окна и отдушники в погребах и кладовых, чтоб проходил свежий воздух.

В ноябре заготовляют солонину, ветчину и солят рыбу. Когда макают и льют дома свечи и варят домашнее мыло, то самое удобное для этого время сентябрь и март; но где не заведено дома заготовлять мыло и свечи, то гораздо лучше и выгоднее закупать пудами, нежели по мелочам. Зимой надобно держать свечи в холодной сухой кладовой, а летом в подвале. Мыло, изрезав кусками, величиною по 400 г, уложить на полки в кладовой, и оно высохнет и сделается вдвое эффективнее, нежели тотчас купленное и употребленное в дело. Если есть возможность, то не худо иметь в доме весы; одни большие для взвешивания муки, сена и разных тяжестей, а другие обыкновенные, на которых можно весить до пуда. Также необходима в доме хотя бы небольшая пожарная машина.

Для избежания беспорядка, хозяин и хозяйка с общего согласья должны назначать час завтрака, обеда, чая и ужина, выключая непредвиденные случаи, как например: приезд неожиданных гостей, какое-нибудь нетерпящее отлагательства дело, или когда есть в доме тяжелобольные.

В гостеприимном доме, где муж и жена имеют общих знакомых, дом их не должен быть открыт для всякого без разбору, чем можно привлечь людей праздных, не знающих, где провести

время: такое знакомство не может принести ни пользы, ни приятности. Кроме людей нужных или знакомых по делам, круг короткого знакомства должен состоять из родственников или из людей, которых хозяин или хозяйка хорошо знают и, если трудно в наше время найти истинных друзей, то по крайней мере есть еще люди, желающие другим добра. Когда кто-нибудь по делам или из знакомых посетит вас перед обедом и у вас накрыт уже стол, то благопристойность требует пригласить к обеду. Хозяйка не должна много беспокоиться, что обед приготовлен запросто: в хорошо устроенном хозяйстве тотчас можно прибавить одно или два блюда на скорую руку, и верно никто не взыщет за семейный незваный обед. Еще более неучтиво не пригласить, кто придет во время чаю, а хозяина не случится дома, то хозяйка обязана пригласить и занимать гостя.

Необходимо определить число блюд для всегдашнего стола, для праздничных дней, когда бывают два-три человека посторонних, и для званых обедов, которые требуют особливых распоряжений, смотря по числу особ и случаю, почему дается обед, а равно и потому, какие гости приглашены, т. е. равные по званию и хорошо знакомые, или надобно принять почетных гостей, высшего звания. Званые обеды и распоряжения по этому случаю должны делать хозяин и хозяйка вместе или одна хозяйка, если хозяин в подобные распоряжения не вмешивается. Заказывая вседневный стол, хозяйке надобно соображаться со временем года и со своими запасами и пользоваться тем, что можно иметь весной и летом, как-то: зелень, овощи, плоды, и мелочные кушанья. Осенью хозяйка должна разделить свои запасы, которые держать и которые сберечь на зиму. Кушанье лучшее заказывать с вечера и хозяйке надобно знать, что есть в запасе и что надобно купить, а поутру надобно осмотреть провизию, хороши ли припасы и точно ли по ее приказанию закуплены. Хорошая хозяйка должна знать, сколько для какого кушанья отпустить припасов, чтоб ее не обманывали и не требовали лишнего, и отпускать лучше несколько более, чем делать недохват; тогда с повара или кухарки можно взыскивать, если кушанье дурно приготовлено, и они не могут отзываться на недостаток того или другого. Кушанья можно приготовлять без лишних затей, но они должны быть из свежих припасов, здоровые и сытные. Также нет ничего неприятнее, когда мало кушанья и каждый остерегается взять лишний кусок.

Кроме домашних и званых обедов, в некоторых домах собираются в праздничные или положенные дни родные и коротко знакомые. Хотя на таких обедах не наблюдают лишних церемоний, однако же хозяйка должна позаботиться, чтоб все

было в порядке и приготовлено вовремя. Весьма неприятно, когда во время обеда суетятся, бегают в погреб, вызывают из-за стола хозяйку, а хозяева спрашивают того, чего не приказывали или чего нет.

Кушанья обыкновенно разделяются на пять перемен: супы, холодные блюда, соусы, жареные и пирожные. Горячих иногда подают два: суп и щи. Все кушанья, хотя бы самые простые, нужно подавать на стол, придавая им сколько возможно красивый и изящный вид; холодные блюда посыпать мелко изрубленною зеленью, убирать галантиром, желе, лимонами, мочеными сливами, вишнями, маленькими огурчиками, каперсами, оливками, приправлять приличными соусами и подливками. Некоторые блюда обливают соусами, а к другим подают подливки в особых судках, как, например, буженина. Если два соуса, то один должен быть из дичины, курицы, цыплят или из другого какого-нибудь мяса; а другой соус из цветной капусты, спаржи, артишоков, шпината или из других овощей; зимою можно заменить их соусом из рыбы или пудингом. Когда подают на стол два жарких, то одно из них крупное, а другое из мелких птиц, например, индейки и рябчики, или телятина и куропатки, дрозды, жаворонки, перепелки. Жареного гуся и утку подают более за семейными обедами. Где водятся драхвы[1] и лебеди, то при них другое блюдо жаркого может быть из цыплят. Оленина почитается лакомым блюдом, но ее не везде можно достать, хотя олени водятся во многих местах России. К жарким всегда подают салат, летом более зеленый, как-то: латук, кочанный, из дикого цикория и из другой зелени; зимою зеленый салат заменяют солеными, мочеными и приготовленными в уксусе плодами и овощами. Когда обедают гости, в таком случае надобно выбирать приличные пирожные, как например: слоеный или другой какой-нибудь торт, обложенный мелким пирожным, крем, бланманже, желе, миндальное пирожное, компоты из лучших плодов. Подобный обед всегда оканчивается десертом из свежих и обсахаренных плодов, варенья и желе, которые подают в хрустальных горшочках, корзинках или в небольших вазах. В некоторых домах, при окончании обеда, после жаркого, подают сыр. Положив сыр большим куском на тарелку, накрывают стеклянным колпаком; если много гостей, то сыр ставят на обоих концах стола.

Порядок в подаче вин более относится к распоряжению и вкусу хозяина: начинают всегда с обыкновенных столовых вин и оканчивают шампанским. Кофе иногда подают за столом, но более по окончании обеда; тогда переходят в гостиную, где готов поднос с чашками и серебряный или фарфоровый кофейник с

кофе, и хозяйка сама разливает.

При помещении за столом теперь не столько наблюдают церемоний, как это бывало в старину. Каждый из гостей старается занять приличное для него место и иметь в продолжении обеда приятного соседа. Почетными местами почитаются по правую руку хозяина и хозяйки.

Когда дают званые большие обеды, в таком случае, если мало своей прислуги, приглашают знающих официантов, чтоб не было затруднения в прислуге. В наше время не ставят на стол кушаний, как делывали это прежде, а убирают только стол вазами с плодами, а также летом ставят серебряные вазы со льдом, для охлаждения вин. Вазы по большей части бывают хрустальные; ставят на стол обыкновенно четыре вазы, чтоб соблюсти симметрию, а посредине стола ставится овальная хрустальная корзинка с плодами или фарфоровая ваза с цветами. Плоды расставляют таким образом: ваза с яблоками должна стоять по диагонали с бергамотами или сливами. Корзинка с плодами, стоящая в средине, заключает в себе яблоки, груши, апельсины, персики, абрикосы; плоды перекладывают виноградными или персиковыми листьями и украшают цветами. Между плодами ставят в небольших хрустальных вазах варенье и желе. Под обсахаренные плоды подкладывают узорчато-вырезанные бумажки.

Осенью и зимою обыкновенно обедают со свечами; в таком случае, как стол, так и вся столовая комната, должны быть хорошо освещены. Также на больших обедах убирают столовую залу лимонными и померанцевыми деревьями и цветами, что зимой придает много приятности. У кого при доме есть сад, то кофе иногда подают в саду, а также и нередко обедают в саду, раскинув палатку, если нет построенной для этих случаев беседки.

Жить богато и жить со вкусом есть две разные вещи. Хозяин и хозяйка должны стараться придать всему хороший вид и сделать дом свой приятным. При ласковом и вежливом приеме не надобно связывать гостей и не отягчать излишним угощением; также не удерживать, если гости хотят ехать, как это водилось в старину.

Давая обед, хозяйка должна осмотреть всю посуду и столовое белье. Скатерть и салфетки должны быть одного узора и чисто вымыты. Посуда одинакового фасона, хороший хрусталь служит украшением стола; пусть все будет не так богато, но чисто и опрятно. Странно видеть, когда рюмки и стаканы, один больше, другой меньше и разной формы; мне не редко случалось видеть, что нож от одной дюжины, а вилка от другой, один с белым, а

другой с черным черенком, также вилка с обломанными зубцами, а нож вертится и выпадает из черенка. Иногда, накрывая на стол, на верхнем конце стола кладут лучшее белье, ставят лучшую посуду и хрусталь, а на нижнем конце стола кладут подержанное столовое белье, разнокалиберные ножи, вилки, стаканы и рюмки. Потом хозяин хлопочет, усаживает гостей там, где ему хочется, а не там, где бы желал сесть гость, потому что на нижний конец стола садят гостей попроще и приглашенных на обед кстати. Когда дают в несколько сот рублей обед, тогда все должно соответствовать одно другому.

Зимою плоды из кладовой должно приносить заранее и, дав полежать им, вытереть полотенцем и уложить в вазы или корзинки. Летом у кого свой сад, сняв плоды поутру, отнести в погреб, а незадолго перед обедом принести и уложить. Арбузы и дыня бывают гораздо вкуснее, когда полежат снятые несколько дней.

* * *

Кроме Петербурга и Остзейских губерний, где более употребляют кофе, во всей остальной России по утрам пьют чай, как в богатых, так и в бедных домах. Любители и знатоки чаю для вседневного употребления предпочитают хороший байховый черный чай цветочному. Знающие в чае вкус никогда не пьют его со сливками или с лимоном и не кладут ни сиропов, ни морсов. Для чаев самая лучшая вода ключевая, а потом речная; колодезная вода почти не годится для чаю: она жестка и чай в ней худо настаивается.

Приготовление чая самое простое и всякий это знает, но есть условия, которые необходимо наблюдать. Самовар должен быть хорошо вылужен, иначе вкус в чае будет отзываться медью, а к тому же это очень вредно для здоровья. Не давать долго в самоваре кипеть воде: когда она перекипит, то вкус в ней портится. Заложив чай, не ставить на конфорку, хотя чай на конфорке скоро настаивается, но от этого он преет и теряет аромат. Какое количество накладывать чаю – определить нельзя: иные пьют чай очень крепкий, а другие крепкого чая не могут пить; также надо рассчитывать, для скольких особ приготовляется чай.

Теперь вообще принято, что запросто, хотя бы при посторонних людях, разливает чай сама хозяйка или, если есть взрослая дочь, то разливает она. Накрыв скатертью стол, ставят самовар и чайный прибор. Заложив чай, сначала налить немного

воды, дать постоять четверть часа, а потом, разбавив водою, наливать сквозь ситечко, чтоб не попадал в чашки мелкий чай. Сахару должно класть немного, а кто любит пить чай сладко, тот может прибавить сам; для этого нужно всегда ставить на поднос сахарницу с щипчиками. Сливать весь чай из чайника не должно, а отлив половину или три четверти чайника, дополнить опять водою. К чаю подают обыкновенно сливки, лимон, разные морсы и сиропы, также в небольшом граненом графинчике ром. Необходимая принадлежность чая белый и кисло-сладкий пеклеванный хлеб; к этому в некоторых домах подают сливочное масло, также сухари и разных сортов крендели.

Где в четыре и в пять часов обедают, там чай пьют в восемь и в девять часов и тогда уже не ужинают. К позднему чаю, кроме хлеба, сухарей, кренделей и масла, подают сыр, ветчину, яйца всмятку, холодную телятину, нарезанную тоненькими ломтиками и малосольную хорошую семгу или лососину. Все это делается запросто, когда к чаю собрались только коротко знакомые люди. Если много гостей, то чай наливают в другой комнате и служитель подает; а на другой поднос ставят одну или две сухарницы с кренделями и сухарями, молочник со сливками, графинчики с ромом и сиропом. Иногда вместо сухарницы накрывают поднос чистой салфеткой и кладут на него разного рода хлебенное.

Теперь остается сказать нам несколько слов о разных сортах чаю. Чаи низких сортов очень грубы; кто знает в чае вкус, тот не станет пить чай низкого сорта; в нем нет ароматного запаха, которым отличаются от него чаи высших сортов; дешевый чай имеет вкус вяжущий и цвет, когда он настоится, темный. Купцы, торгующие чаем, выбирают для собственного употребления цыбик[2] из партии чаев, сначала попробовав чаи. Точно таким же образом поступают при вымене чаев от китайцев. Наружные признаки хорошего ординарного чаю следующие: стружка мелкая, цвет, отливающий несколько синим и приятный запах; но совершенно узнать доброту чая не пробовавши нельзя; только заливши его видно, скоро ли настаивается, держит ли крепость и какой имеет цвет. За черными чаями следуют цветочные; дешевый цветочный чай купцы называют сквозник. На черных байховых чаях в каждом цыбике бывает сверху около 800 г цветочного чаю, его торговцы называют верховик; чай этот разных сортов и цен. Так называемый ханский чай, очень мало выменивают, потому что он чрезвычайно дорог и в продаже его почти нет.

Если для выгоды покупают чай цыбиком, то откупорив место, должно развесить чай по 400 г. Цветочный чай сверху цыбика

можно отделить или смешать с прочим чаем; это зависит от воли хозяина. Развесив чай и завернув в бумагу, уложить опять в тот же ящик, в котором он был, или в другой чайный ящик; держать надобно в чистой сухой кладовой и наблюдать, чтоб близ него не класть и не ставить никаких пахучих веществ, от которых он может принять запах. Зеленый чай у нас в России мало употребляют, дают иногда больным и пьют люди слабого сложения, которые находят, что черный и цветочный чаи слишком раздражают нервы, но все это кажется зависит от привычки. Зеленые чаи также бывают разных сортов и цен; лучшие из них имеют очень приятный вкус.

Кофе в России не в таком употреблении как чай; обыкновенно пьют его по утрам вместо завтрака и тотчас после обеда. Кофе есть много сортов, лучшим почитается ливанский и моккский, потом бурбонский, куба, мартиника и другие сорта. Цены на кофе часто изменяются, а потому определить их нельзя, каждый покупает по состоянию. В приготовлении кофе главное состоит в том, чтоб он хорошо и ровно был сожжен; пережигать кофе никогда не должно, а только поджарить в каштановый цвет. Приступая к жаренью кофе, не худо вымыть его водах в двух, а потом вытереть досуха. Смолотый кофе должен иметь цвет темно-коричневый. При варке кофе, на восемь чашек воды кладут чайную чашку кофе или две чайные ложки на чашку воды. Варя кофе, надобно наблюдать, чтоб он не сбежал: от этого кофе бывает жидок. Уварив хорошо кофе, надобно положить кусочек осетрового клея[3] и дать кофе отстояться. Многие из экономии прибавляют в кофе третью часть и даже половину цикория, но любители и знатоки пьют его цельный. К кофе подают обыкновенно сливки, крендели и сухари. После обеда подают кофе более без сливок.

Есть много подражаний настоящему кофе, например: ячменный, ржаной, из дубовых желудей и цикория. Если кто привык пить кофе и не может заменить его другим питьем, то медики прописывают который-нибудь из выше сказанных кофе, прибавляя часть настоящего кофе. Приготовление его очень просто: взять чистого ячменю или ржи, поджарить слегка, чтоб кофе потемнел, но не сгорел, потом смолоть и употреблять как обыкновенный кофе.

Шоколад многие пьют вместо чая или кофе, также подают его на завтрак и на вечерах гостям, и даже есть особенные шоколадные чашки; они несколько более обыкновенных. Шоколад приготовляется следующим образом: истереть на терке 400 г шоколада, всыпать в шоколадник или в кастрюльку, влить двенадцать чашек свежих сливок, предварительно вскипяченных,

размешивая шоколадной мутовкой (бойкой), какие обыкновенно бывают в шоколадниках, поставить на огонь и бить непрерывно бойкой, остерегаясь, чтоб шоколад не сплыл; дать покипеть ему четверть часа, а потом отставить на край плиты. Между тем стереть добела два яичных желтка, с двумя столовыми ложками мелкого сахара, развести понемногу шоколадом, вылить в шоколадник, поставить опять на легкий огонь на четверть часа, продолжая взбивать, но кипеть уже более с желтками не давать. Если кто хочет соблюсти экономию, можно варить шоколад, смешав его со сливками пополам или с цельным молоком, и, вместо 12-ти чашек, положить на 400 г шоколада 16 чашек и четыре желтка, стертые с четырьмя ложками мелкого сахара. Этот шоколад будет также хорош, как и первый, описанный нами, только несколько жиже. К шоколаду подают бисквиты, миндальные лепешечки, макароны, сахарные сухари и сдобные сахарные булочки.

Некоторые не могут пить шоколаду, потому что он слишком горяч, а пьют вместо него какао. Приготовляется оно просто: взять бобов какао, поджарить слегка; это делается для того, чтоб лучше отделилась шелуха. Потом истолочь как можно мельче, прибавляя сахару; на 400 г бобов положить 400 г сахара, просеять сквозь частое сито и сохранять для употребления. Какао варят точно также как шоколад, приготовлять его можно на воде и на молоке; на каждую чашку молока или воды кладут по две чайные ложки какао.

Что надобно знать хозяйке, собирающейся на рынок за фруктами, сахаром, медом, ванилью, корицей, миндалем и шоколадом

Фрукты

Из числа фруктов, по большему употреблению в кухонном хозяйстве, особенно замечательны лимоны. Тонкокожие лимоны самые сочные и дороже ценятся, но труднее сберегаются, чем толстокожие. Хороший лимон должен быть ярко-желтого цвета, без пятен; внутренность его должна быть с избытком наполнена соком свежим, приятно кислым, слегка липким и ароматным; любителями особенно ценятся бессемянки. Лимоны, у которых кожа покрыта плесенью, совершенно не годны. То же самое, вообще, можно сказать и об апельсинах, при выборе которых важную роль играет, как и при выборе лимонов, их тяжеловесность. Яблоки и даже груши очень часто встречаются в совершенно гнилом состоянии на рынках, в особенности у самых мелких торговцев, к сожалению, находящих себе покупателей, между тем как употребление таких плодов чрезвычайно вредно. Следует, кроме того, избегать плодов с повреждениями на коже и с пятнами. Хорошие финики, доходящие к нам уже в сушеном виде, должны быть полны, блестящи, без морщин и червоточины. Достоинство хороших винных ягод определяется их свежестью и сладостью; кроме того, они должны быть просушены, мясисты и без белого налета. И з ю м самый лучший считается тот, который называется пакетным, но нельзя не предупредить доверчивых покупательниц, что эти «пакеты» заключают в себе много обманчивости. Дело в том, что в пакете, в том виде, как он получается из Испании, вложена огромная изюмная ветка, восхищающая нас своею объемистостью; между тем, такая ветка, при более тщательном ее осмотре, представляет собою связку из нескольких веток, которые, будучи просто взяты из ящика, без помещения в замысловатый пакет, стоили бы дешевле. Эту штуку играют продавцы уже не с сегодняшняя дня, но мы все как-то ее не замечаем и идем добровольно на эту удочку.

Из сушеных фруктов в кухне большую роль играет чернослив. Лучшим черносливом считается французский и из этого французского выше других есть сорт, называемый «империал». В 400 г этого чернослива от 35-40 ягод, тогда как в других, более простых сортах помещается в 400 г больше ягод, а именно: в «сюршуа» (surchoix), – от 45-50 ягод; в «шуа» (choix) от 55-60 ягод;

в «рам» (rame superieure), самом обыкновенном, до 65 ягод. Если кто хочет купить во фруктовой лавке дорогой чернослив, не подвергая себя никакому обману или недоразумению, тот непременно должен обратить внимание на сообщенные нами здесь количества ягод в 400 г, чтобы правильно и безошибочно судить о том, какой сорт он покупает. Настоящей высшего качества бордосский или турецкий чернослив имеет прелестнейший аромат, долго не проходящий, когда откупоривается запаянная жестянка, в которой помещается эта изящная бакалея. Однако большинство петербургских хозяек довольствуются русским черносливом, который не так приторно сладок и значительно дешевле.

Сахар

В очищенных сахарных головах умышленных примесей не встречается, зато в сахаре, встречающемся в торговле, например, в виде сахарного песку, много бывает примеси в ущерб потребителям. Хороший рафинированный сахар в головах должен быть бел, отдельные кристаллы его должны быть правильны, однородны и блестящи. Такой сахар не должен быть мягок и в воде растворяться без остатка, без мути. Хороший колониальный сахар-сырец бывает сух, цвета слабо-желтого и состоит из крупных зерен. Иногда высший сорт сахара – рафинад – содержит в себе, так называемый, некристаллический сахар, называемый виноградным, который притягивает влажность и, таким образом, нарушает связь между частичками сахара, отчего сахарные головы иногда распадаются в порошок. Для открытая присутствия виноградного сахара, растирают немного испытуемого порошка с равным количеством гашеной извести; эту смесь растворяют в воде и раствор процеживают и нагревают; если он примет бурый цвет, то это будет служить признаком присутствия в испытуемом товаре некристаллического сахара.

Не можем не обратить внимания на то, что в торговле существуете так называемый «постный» сахар, при рафинировании которого употребляются на заводах те же скоромного свойства вещества, какие употребляются для рафинирования обыкновенного сахара; только та разница, что это сахар не сильно рафинированный, т. е. не сошедший до степени кристаллизации, хотя нередко выходит из одной же с ним вари. Другой «постный» сахар, называемый фруктовым, имеет вид какой-то конфеты и иногда окрашивается в желтый или розовый цвета; его продают во фруктовых, зеленных и мелочных лавках, но он еще менее постного свойства, потому что просто-напросто

приготовляется пряничными мастерами на яичном белке.

Мед

Мед сотовой бывает слабо-желтого цвета, в свежем состоянии совершенно прозрачен; имеет приятную, цветочную душистость и сильно сладкий вкус. Плохой мед, получаемый через прессование сотов, при несколько возвышенной температуре, бывает бурого или красноватого цвета, мутен, не скоро превращается в зернистую массу, горьковат, кисел, содержит много воска и остатков пчел, легко приходит в брожение и пенится. Капля меду, в который подмешана вода, будучи опущена на тарелку, расплывается и тем обнаруживает обман. Мед, подмешанный крахмалом, при нагреве дает густую мутную массу, тогда как, будучи в чистом состоянии, он превращается при этом в совершенно прозрачную жидкость. Кроме того, вода не вполне растворяет такой мед.

Ваниль и корица

Ваниль в торговле двух отличительных сортов: мексиканская и бурбонская, т. е. французская с острова Бурбона. Мексиканская ваниль имеет преимущество перед бордосскою или бурбонскою, хотя в свежем виде оба сорта в качествах не различаются, но французская не выдерживает продолжительной лежки. Распределение стоимости ванили чрезвычайно многосложно: она зависит, во-первых от степени длины палочки, доходящей от 4 до 8 дюймов; от цвета отдельных стручков, которые идут от темновато-рыжего до черного, как смоль; от степени зрелости, какая обнаруживается тем маленьким инеем, род седины, который есть признак высшего качества ванили в глазах знатоков, но принимаемый многими по наивности за плесень. Иней этот держится на ванили кратковременно и исчезновенье его уменьшает ароматичность ванили, почему палочка ванили влажная, как бы с потом, бывает дороже той, которая потеряла свой иней или свою седину. В Петербурге в иных лавках, как русских, так и немецких, можно встретить ваниль из Гамбурга, замечательную своею дешевизною, потому что эта ваниль из Гамбурга есть не что иное, как ванильная древесина, продаваемая после того, как она оставила свои соки в Германии на фабриках, изготовляющих эссенции и ароматическая масла.

Шоколад

Шоколад, как известно, делается из какао. В петербургской торговле 4 сорта какао, а именно: 1) Гваякиль, 2) Каракас, 3) Бахия и 4) Тринидад. Самый распространенный сорт какао – это первый, Гваякиль. Это превосходный сорт, который советуем требовать при покупке шоколада для особенно тонких кремов, пирожных, желе и пр.; что же касается Каракаса, который выше всех поименованных сортов, то он светлее и нежнее их цветом, гуще и жирнее на вкус, имеет больше всех их питательных свойств и рекомендуется усиленно врачами выздоравливающим и потому в шоколадную фабрикацию не употребляется. Шоколад в продаже под этими названиями неизвестен и публика знает только пять сортов под номерами, с добавлением ничего не выражающих слов: «a la sante» и «a la vanille».

Миндаль

Миндальные орехи, под названием «принцесса», № 1 тонкокожие, а № 2 в соломке. Орехи № 1 привозятся в бочках, а № 2 – в ящиках. Лучшие орехи французские, № 1, а похуже – португальские, № 2. Последние отличаются от французских не столько тем, что крупны, сколько грубостью корки. Покупатель, увлекаясь величиною плода, не замечает толстой корки и покупаете товар невысокого качества, но довольно порядочной цены. Впрочем, самым лучшим привозным миндалем считается мессинский. Столичные покупатели редко требуют миндальные орехи, а потому в продаже больше всего идет миндаль без скорлупы.

Кофе

В петербургской торговле встречаются 11 сортов кофе, которые разделяются по чистоте запаха, крупности зерна и приятности вкуса таким образом: 1) Сантос с острова Кубы, 2) Цейлонский, 3) Порторико, 4) Бахия, 5) Трильядо, 6) Ява, 7) Гватемана, 8) Лагвайра, 9) Либерия, 10) Мокка и 11) Бразильский. Истинные знатоки и любители кофе во всей Европе отдают преимущество «явскому» кофе, но в Петербурге, а потому и во всей России, он не так в ходу, как другие сорта, в особенности «сантос» и «цейлон». При этом нельзя не заметить, что покупательницы в особенности хлопочут иметь кофе очень круглый и очень мелкий, не подозревая, что слишком круглые кофеины – результат искусственного приема, потому что в 400 г, например, плоского кофе непременно найдется несколько круглых зерен, оставшихся в нем по недосмотру того, кто

занимается просейкою кофе на грохоте или сите. Это выходит выгодный фортель продавцов кофе, подметивших забавное пристрастие многих гоняться за круглым и гладким кофе, который, в сущности, ниже достоинством продолговатого и как бы корявого. Еще советы: не соблазняться так называемым аравийским или левантским мокка, который по очень высокой цене продается в различных магазинах в красивых плетушках. Истинного аравийская неподдельная «мокка» в Петербурге бывает мало, а весь этот аравийский и левантский кофе, которым так бесцеремонно прельщают доверчивых покупателей наши коммерсанты, есть не что иное, как гамбургское изделие. В Гамбурге непочатый край всевозможных торговых фокусов и подделок, соперничающих с нашими шкловскими и бердичевскими метаморфозами; таким образом, Гамбург дает Петербургу ежегодно до 1000 пудов своего «мокка», состоящая из смеси различных низкопробных кофейных сортов без всякого аромата. В этих сортах всегда, можно найти некоторое количество зерен, схожих немного по наружному виду с настоящим мокка, который отличается в «чистокровном» своем виде чрезвычайною небрежностью укладки и отсутствием сортировки, между тем, этот исправляющий его должность «мокка» поражает изящностью подбора зерна к зерну и аккуратнейшею, самою тщательною, чисто немецкою укладкой.

Хозяйке на заметку

О составлении меню

Порядок подачи блюд на малые и большие обеды и ужины.

В настоящем описании о составлении меню дается разъяснение, что и после чего следует подавать. Этим разъяснением я желаю помочь молодым хозяйкам в деле составления меню, что для многих составляет трудность в знании меню сверх трех перемен, в особенности, когда требуется меню для праздничного и парадного стола в много перемен.

***Примечание**. В нижесказанных меню, указывается только «порядок» подачи блюд, но не определенное название блюда. Выбор блюда,конечно, происходит по желанию и по расчету ассигнованных средств.*

По составленному меню соображаться надо и с количеством провизии, например: если меню состоит до 5-ти перемен, тогда каждой провизии, как-то рыбы, мяса, надо рассчитывать по 200 г на персону при каждом блюде; а в следующих меню, чем больше ставится перемен, тем больше уменьшать в расчете пропорции, так что, если меню состоит из б, 7 или 8-ми перемен, тогда пропорции мяса или рыбы рассчитывать по 100 г на персону, также надо меньше гарниров и соуса.

Порядок подачи в 3 перемены

1. Суп.
2. Жаркое или что-либо мясное.
3. Сладкое.

Порядок подачи в 4 перемены

1. Суп и пирожки.

Рыбное.

3. Жаркое.
4. Сладкое.

Порядок подачи в 5 перемен

1. Суп или консоме и пирожки
2. Рыба. Соус
3. Жаркое. Салат.
4. Зелень.
5. Сладкое.

Порядок подачи в 6 перемен

1. Суп или консоме и пирожки.
2. Рыба. Соус.
3. Жаркое. Салат.
4. Зелень.
5. Сладкое.
6. Кофе с ликерами.

Порядок подачи в 7 перемен:

1. Суп или консоме и пирожки.
2. Рыба. Соус.
3. Пунш глясе (в кружечках).
4. Жаркое. Салат. Соус или сок.
5. Зелень и соус.
6. Сладкое.
7. Кофе с ликерами.

Порядок подачи в 8 перемен

1. Суп или консоме и пирожки.
2. Рыба холодная. Соус.
3. Мясное жаркое (ростбиф, седло баранье или оленя, на гарнир маленькие котлетки и разная зелень). Салат, соус или сок.
4. Пунш гляссе (в кружечках).
5. Жаркое (из дичи). Салат.
6. Зелень и соус.
7. Сладкое.
8. Кофе с ликерами.

Порядок подачи в 9 перемен

1. Суп и консоме, пирожки.
2. Рыба горячая (тюрбо, стерлядь, форель и проч.). Соус.
3. Холодное (из дичи: майонез, шофруа, галантин, фромаж, Йоркская ветчина и проч.). Соус.
4. Мясное жаркое (седло, ростбиф и проч. на гарнир мелкие котлеты и разная зелень). Салат, соус или сок.
5. Пунш гляссе (в кружках).
6. Жаркое из дичи. Салат, соус или сок.
7. Зелень. Соус.
8. Сладкое.
9. Кофе с ликерами.

Затем, если потребуется меню в десять перемен, тогда к вышесказанному меню из девяти перемен добавить на десятую перемену «разные сыры и фрукты». Кроме того для большей роскоши, под 1-ю подачу, подают сразу два супа: первый – чистый бульон или консоме, а второй – суп из какого-либо пюре. Затем под „номером» очереди (порядка) «сладкое» подают для роскоши два сладких блюда вместе: 1-е что-либо из мороженого, а 2-е что-

либо из фруктов, горячих сладких.

Подача «Аля-фуршет»

Аля-фуршетом называется стол, на который поставлено сразу все приготовленное. И гости подходят к столу, каждый берет себе, что желает. Кавалеры в это время услуживают дамам и девицам. Кушают все стоя, или поодаль в стороне на поставленных маленьких столиках, возле которых имеются стулья. Стол накрывают так: по середине стола ставят вина и поднос с рюмками и стаканчиками. По концам стола на углы, ставят тарелочки, кладут вилки, ножи и салфеточки, а остальное место занимает горячая и холодная закуска, как мелкая тарелочная, так и большая блюдами и разный хлеб; тут же вазы с фруктами и конфетами. На подачу «аля-фуршет» суп или консоме не полагается.

Парадное меню

Ради курьеза, чтобы познакомить с теми меню, какие бывают на больших званных, блестящих обедах, считаем не лишним передать здесь некоторые из этих обеденных карт, извлеченных из достоверных источников и составленных, по-видимому, крайне недурно. Из предлагаемых шести обедов два попроще, а четыре особенно блестящих; два первые были в частном доме четыре другие – в общественном учреждении при экстраординарных случаях.

1. Первый обед

Суп весенний.

Суп с чиненым зайцем.

Пирожки с кашею и налимом a la russe.

Вина: мадера и херес. Цыплята с шампиньонами.

Вина: вейндеграв и шабли. Ростбиф по-английски.

Вина: медок, шато-лафит, портвейн. Стерлядь вареная на пару.

Вина: макон, шамбертен. Паштет с куропатками.

Вина: рейнвейн, сотерн. Жаркое – пулярдка по-польски.

Салат: латук натуральный, брусника.

Вино: шампанское. Крем с карамелем. Мороженое из померанцевых цветов.

Пунш американский.

2. Второй обед

Суп наподобие черепахового. Суп из угрей.

Раковые паштетики.

Вина: херес, мадера. Телятина с сардинками.

Вина: го-преньяк, шабли, марсала. Угорь с соусом a la tar tare.

Вина: шамбертен, кло-де-вужо. Индюшка а-ля Доб.

Вина: боденгеймер, штейнбергер, сотерн.

Жаркое – кулики на мадере.

Салат французский, пикули.

Вино: шампанское. Кофейное бланманже. Мороженое малинное.

Пунш из апельсинов.

3. Третий обед

Суп а ля рейн.

Суп-консоме с кремом.

Пирожки крамовские с рябчиками.

Пирожки вольванты с бешамелем.

Форель по-голландски с маслом.

Соус-равигот холодный.

Филей шпигованный.

Филей с соусом шиполата.

Филей из куропатки с трюфелем.

Омар на холодное с салатом.

Пунш-империаль из абрикосов.

Жаркое – фазан по-французски.

Салат по-английски.

Огурцы в тыкве.

Спаржа разварная.

Соус голландский.

Соус польский с маслом.

Торт шоколадный с мармеладом абрикосовым. Пудинг из каштанов а-ля Нессельроде.

(После обеда подается кофе или желтый чай, или то и другое). Жжонка любительская.

4. Четвертый обед

Суп-крем из спаржи а ля контес.

Суп-консоме с рисом по-итальянски.

Пирожки-хрустады из лапши.

Пудинг а ля паризьен.

Стерлядь по-русски с огурцами.

Филей из серны маринованный с соусом пикантом. Соус женуаз.

Пулярдки молодые с эстрагоном.

Паштет-годиво из рябчиков.

Соус с шампанским.

Пунш английский.
Жаркое дубль-бекасы на хрустадах.
Салат со свежими огурцами.
Ералаш из соленых фруктов.
Бобы свежие по-английски.
Персики а ля бардалу.
Мороженое разное на постаменте.
(После обеда подается кофе или желтый чай, или то и другое). Жжонка купеческая.

5. Пятый обед
Уха из стерляди с печенками из налима.
Суп-прентаньер с фрикаделями.
Пирожки-расстегаи с визигою.
Пирожки а ля рояль французские.
Шофруа из куропаток на постаменте.
Индюшка, фаршированная трюфелями.
Раки а ля борделез:
Пудинг из цыплят с равиготом.
Пунш мороженый а ля ромен.
Жаркое-гвис серны маринованный.
Салат-ромен по-провански.
Варенье брусничное с желе.
Горошек по-английски.
Баба с мармеладом глясованная.
Мороженое земляничное.
Кофе со сливками.
Жжонка клубская старшинская.

6. Шестой обед
Суп-пюре из зеленого горошка.
Суп-консоме с кнелями.
Пирожки из слоеного теста с трюфелями, карамзинские.
Крокеты из сладкого мяса с шампиньонами.
Судак по-нормандски с устрицами.
Ростбиф по-английски.
Сюпрем из цыплят с трюфелем а ля перигор.
Паштет из фазана холодный.
Пунш-глясе а ля рояль.
Жаркое пулярдка.
Салат-латук по-немецки.
Вишни маринованные.
Фонды из артишоков с горошком.
Пудинг дипломатов с фруктами.

Отдел 2. Сладкие блюда из сливок, молока, фруктов, вина, яиц и пр.

Все рецепты блюд этой книги, где нет в скобках цифры, означающей пропорцию, на сколько особ готовится описываемое блюдо, назначены на три персоны. В других же местах поставлены цифры в скобках: (5), (8), (4), (10) и пр., смотря на сколько особ назначено блюдо.

Венский торт

Растопить 200 г коровьего масла (разумеется, хорошего сорта и очень свежего, всего лучше сливочного), процедить сквозь сито в муравленую чашку и когда масло начнет застывать, тереть деревянного лопаткой, пока масло сделается густо и бело как сметана; тогда выпустить в масле один за другим 10 желтков не переставая мешать, всыпать 200 г мелкого сахару, 6 г толченой корицы и 200 г мягко истолченного миндалю и опять вымешать. Белки взбить крепко в пену, затем всыпать 200 г муки крупчатки и смешать с желтками, потом положить сбитые белки и также перемешать. Потом вырезать из бумаги кружков, размазать из приготовленного теста лепешки, обравнять их по бумажному кружку, положить на железный лист и поставить в печь в вольный дух[4]. Когда лепешки поспеют, вынуть из печи, положить сначала на фаянсовое блюдо одну лепешку, наложить на нее варенья, закрыть другою лепешкою и на эту лепешку опять положить варенья другого сорта, и продолжать так укладывать, пока положите последнюю лепешку; на нее варенья уже более не класть. Затем всыпать 200 г мелкого сахару в сбитые 5 яичных белков, перемешать и вымазать этим глазуром приготовленный торт с боков и сверху, и уложить верх тонко нарезанным цукатом и померанцевого коркой и поставить в печь, а когда заколеруется, подавать.

Бисквиты

Взять 10 яиц и отделить желтки от белков; положить в муравленое блюдо 200 г мелкого сахару, влить желтки, мешать деревянного ложкою пока желтки побелеют, после всыпать 200 г крупчатой муки и смешать с желтками, потом сбить белки, смешать вместе. Потом разложить приготовленное тесто в бумажные коробочки, намазанные маслом, поставить в печь, в вольный дух. Когда поспеют, вынуть из коробочек, разложить на сито, из этой пропорции получится до 40 бисквитов.

Шоколадные бисквиты

Взять 6 яиц, отделить от них 4 желтка, положить в фаянсовую чашку, всыпать 100 г сахару и 50 г мелко истертого шоколада, взбивать все вместе полчаса; 6 белков взбить в пену и выложить туда же. Потом всыпать 100 г рисовой или крупчатой муки, размешать хорошенько, выдюжить в приготовленные коробочки и поставить в печь в вольный дух. Выйдет 40-50 штук.

Бисквиты с лимонною коркой

Срезать с лимона цедру[5] очень тонко и изрубить мелко. Всыпать в муравленую чашку 200 г рисовой муки, 200 г мелкого сахару, изрубленную лимонную корку, прибавить 6 желтков и бить ложкою полчаса. Восемь желтков взбить в пену, смешать с приготовленным тестом, вымешать хорошенько, разложить в бумажные коробочки и поставить в печь в вольный дух.

Яблочный зефир

Пяток больших яблок испечь, протереть сквозь сито, всыпать полтора стакана мелкого сахару и 1 белок, сбивать венчиком в кастрюле пока масса не побелеет и не погустеет так, чтобы ложка могла стоймя держаться в этой массе; тогда этой массою наполнить маленькие бумажные коробочки в 8 см длины, почти 1,5 см ширины и высоты, уложить пирожное на блюдо и подавать.

Меренги

Сбить как можно крепче 10, но лучше 8 самых свежих белков, смешать с 400 г просеянного сахару, класть ложкою на железный лист на бумагу разными фигурами и поставить в легкую печь, чтобы высохли; выйдет не менее 32 штук. Когда будет готово, снять с бумаги, продавить донышко и наполнить ее сбитыми сливками и сложить попарно (взять стакан самых густых сливок, сбить их венчиком и всыпать сахар толченый с ванилью). С оставшимися желтками можно варить шоколад.

Безе

Пропорция: сахарного песку 0,4 кг, пудры сахарной 200 г и 10 белков яичных.

Приготовление: сбить крепко белки. И в тоже время чтобы варился сахар, то есть сахар всыпать в кастрюлю, влить немного воды, размешать и поставить на хороший огонь вариться, и варить до пробы так: когда сахар будет густо кипеть, то взяв его на ложечку влить в стакан холодной воды, и, вынув, посмотреть, если сахар крепкий и липнет к зубам, это означает его готовность. Тогда один должен лить горячий сахар в белки потихоньку струей, а другой, сбивая венчиком, замешивать. И когда белки соединены с горячим сахаром, тогда всыпать сахарную пудру и замешать шумовкой. Затем бумагу постелить на доску и насаживать ложкой красивые овальные кучки. Потом, спрыснув поверх сахарной пудрой, поставить на доске в печь не жаркую. И когда они заколеруются и поверх их появится корочка, тогда вынуть из печки, сложить по две половинки вместе и подавать.

Пирожное с бешамелем по-домашнему

Четыре ложки растопленного масла и 8 ложек молока вскипятить, всыпать 15 ложек муки ровно с краями, и 50 г сахараха, размешать до гладкости, потом отставить и остудить, взбить 2 яйца, выбивать тесто лопаткой, пока не станет отставать от кастрюли, выложить на стол и скатать 24 палочки длиною в 8 см, посыпая слегка мукою, затем сложить на лист, смазанный маслом и вставить в печь. Одновременно с этим две ложки растопленного масла и четверть стакана муки поджарить, слегка мешая, развести половиной стакана крепкого кофе, смешанного с 3 ложками сливок и 2 кусками сахару, вскипятить, мешая, отставить и остудить, разрезать каждую штуку пирожного вдоль пополам, намазать каждую половинку приготовленным кофейным бешамелем и сложить попарно. Между тем взять 200 г сахару, развести стаканом крепкого кофе, поставить на плиту в самой маленькой кастрюльке и варить до тех пор, пока сироп не погустеет, т. е. уварить все до одного стакана. Остудить, мешать лопаткой, пока масса не сделается серого цвета, затем подогреть и не переставая мешать. Тогда каждую штуку приготовленного пирожного обмакивать в эту массу, класть на ростер (решетка); когда обсохнут, сложить на блюдо на салфетку и подавать. Это пирожное подается также к какому-нибудь муссу. (6).

Шведские вафли (по-домашнему)

Для этого рода вафлей есть особая железная с ручкою форма различных узоров: розан, кружочки, звездочки и проч. Форму эту поставить в растопленный фритюр и разогреть на огне. Между тем, разбить в кастрюльке 2 яйца, положить 6 ложек муки, ложку мелкого сахару с лимонною цедрою, размешать и развести одним стаканом молока. Когда фритюр и форма разогреются, вынуть форму, встряхнуть осторожно, обмакнуть край на полпальца в приготовленную массу, переложить во фритюр и держать, пока тесто от железа не отстанет, тогда опустить форму во фритюр, а пирожное поворотить, заколеровать, вынуть из фритюра, сравнять правильно и, сложив на сито, держать в теплом месте; поступать так далее, пока все вафли спекутся. Тогда сложить на блюдо и посыпать мелким сахаром с лимонною цедрою. Для любителей подается мармелад или взбитые сливки. (4).

Сливочные вафли

Взять бутылку[6] самых густых сливок и сбить, положить в сливки 3 яичных желтка, размешать ложкою, вылить в кастрюлю, обложить снегом или льдом, положить 200 г муки, всыпая потихоньку; затем белки от 3 яиц поднять, смешать с приготовленным тестом, размешать и печь вафли, которых получится штук 10.

***Примечание**: вафли пекут на формах вафельной доски и подмазывают их куском свежего шпика.*

Сахарные вафли

Взять десять яичных желтков, чайную чашку сахару, стереть с желтками добела, прибавить немного мускатного цвета, чайную чашку сметаны, 7 ложек крупчатой муки и размешать, чтобы не было комков. Шесть белков взбить в пену, смешать с тестом, разогреть вафельные доски и печь.

Кислые вафли

Выпустить 8 яиц, разбить их ложкою, всыпать 100 г сахару, прибавить 200 г растопленного коровьего масла и сбивать, подсыпая понемногу 400 г муки. Потом развести цельным молоком в такую густоту, как обыкновенно делают тесто для вафлей, приправить кардамоном и мускатным цветов, влить столовую ложку разведенных дрожжей, поставить в теплое место и, дав тесту подняться, печь. Начиная печь вафли, вытереть доски внутри полотенцем, вымазать свиным шпиком, разогреть и, залив тестом, печь, поворачивая форму на обе стороны, а когда вафли будут готовы, оскрести ножом по бокам форм тесто. Вынув из формы, класть на сито.

Английские ломтики

Взять 200 г хорошей крупчатой муки, положить в нее 8 яиц, 100 г растопленного коровьего масла, немного сахару и соли, взбить ложкою, развести стаканом молока, выложить на сковороду, обложить сначала сковороду бумагою, вымазанною маслом, поставить в печь в самый легкий дух, запечь столько, чтобы можно было резать ножом. Тогда, вынув из печи, нарезать продолговатыми полосками, в палец толщиною и в 8 см длиною, надрезать немного с концов, изжарить на сковороде в масле, поворачивать на обе стороны, сняв со сковороды, обвалять в сахаре. Ломтики эти нужно жарить на легком огне.

Баум-кухен

Вначале приготовить деревянную форму (наподобие сахарной головы, с просверленною серединою) такой величины, какой предполагается иметь баум-кухен, обернуть кругом наслоенною бумагою, надеть на вертел, утвердить шпилькою или клинушками с обеих сторон, чтобы форма не качалась и чтобы впоследствии было бы удобно снимать с вертела, обвязать бумагу на форме голландскою тонкою ниткой, начиная от тонкого конца формы к толстому концу, вертеть вертел и обводить ниткой так, чтобы нитка от нитки имела 4 см расстояния; концы нитки с обеих сторон утверждаются гвоздями при вертеле на видном месте. Потом приготовить массу следующим способом: отмерить в обширную чашку 40 столовых ложек мелкого сахару с частью сахара с ванилью или лимонною цедрою, положить 40 желтков и мешать до тех пор, пока масса поднимется, потом прибавить растопленного масла 20 ложек и 35 ложек просеянной муки. Пока масса размешивается, взбить в пену белки и бутылку сливок; сначала положить белки, размешать окончательно и поставить массу в холодное место, причем по желанию можно прибавить в массу рубленых цукатов, ананас, мелкий изюм, толченый кардамон и т. д. Когда все будет готово, поставить форму с вертелом перед ровным и умеренным огнем и помощник должен вертеть без остановки; потом набрать массы глубокою ложкою, а левою положить плоский сотейник под низ формы, и когда форма разогреется, выливать массу из ложки на форму ровно, так, чтобы форма вся была покрыта. Когда пирог заколеруется, набрать в ложку снова массы, полить вторично и продолжать так далее. Потом полить окончательно массою, заколеровать, посыпать мелким сахаром, заглясеровать ровно, снять с огня, провертеть несколько минут, дать пирогу немного остынуть, очистить ровно лишнее тесто и подрезать нитку с концов, снять осторожно с вертела, придерживая с обеих сторон древко, не дотрагиваясь до пирога, и поставить форму на блюдо тонким концом вниз. Вынуть форму, бумагу и нитку из середины пирога и, остудив немного, поставить на блюдо, но уже тонким концом вверх.

***Примечание**: все, что стечет обратно с валика в сотейник, также обратно поливается на него.*

Купеческие пирожки

Приготовить сдобное тесто; когда во второй раз поднимется, положить ложку прованского масла и ложку мелкого сахару с цедрою лимонного, размесить, раскатать не очень тонко, положить на раскатанное тесто по ложке варенья, обмочить кругом водою, покрыть краем теста, обжать вокруг, вырезать правильно пирожки, сложить на смазанный маслом лист, смазать сверху, поставить в горячую печку и, когда поднимутся и заколеруются, складывать на тарелку и подавать, посыпав сверху мелким сахаром.

Скороспелка

150 г масла растереть добела, вбить 2 яиц, 3/4 стакана сахару, цедру; сок из половины лимона и полтора стакана муки. Все это размешать как можно лучше, намазать на бумагу, намазанную маслом и положенную на железный лист, и вставить в печь: когда в половину будет готово, нарезать острым ножом квадратиками и опять в печь; или замесить тесто погуще, раскатать, вырезать разными фигурками и тогда вставить в печь. (6).

Слойки по домашнему приготовлению

3 стакана муки и немного соли всыпать в каменную чашку, куда положить 3 желтка, яйцо, четверть стакана сахару, цедру с половиной лимона, положить в муку, прибавить 2 ложки разведенных дрожжей и холодного молока так, чтобы тесто было густым как на булки, вымесить хорошенько так, чтобы начали показываться пузырьки, дать слегка подняться, но не в теплом месте. Пока тесто поднимается, приготовить 200 г хорошего вымытого и досуха выжатого масла, поставить его в холодное место; когда тесто поднимется, выложить его на стол, раскатать, положить наверх кружок масла наполовину меньший, чем кружок теста, накрыть тестом, раскатать, опять сложить, и так поступить раза три; раскатав в третий раз, вырезывать разными формами и дать подняться на листе; смазать яйцом, посыпать миндалем или положить в середину варенья, все это проделать в холодном месте, а оттуда вставить прямо в горячую печь.

Пирог с яблоками

Приготовить тесто на дрожжах; 8-10 яблок очистить, мелко нарезать, поджарить слегка с 1/2 стакана сахару и немного корицы и пол-ложкою масла, влить рюмку или 2 вина, положить мелко изрубленной лимонной цедры и тушить все это, пока масса не погустеет. Когда тесто поднимется, раскатать тонкий кружок, положить наверх приготовленные яблоки, обложить кругом узким рантом из теста, покрыть решеткой из того же теста, смазать яйцом и в печь. Вместо яблок, можно покрыть тесто вареньем или свежими ягодами, посыпав их сахаром; кроме того подать отдельно сахар. Такой пирог делается также из сдобного и слоеного теста. (10).

***Примечание**: яблоки можно положить и сырые, нарезанные ломтиками, и засыпать сахаром.*

Рисовое пирожное № 1

200 г рису, поварив немного в воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода. Между тем влить в кастрюлю 2 бутылки молока и поставить на огонь; когда молоко закипит, положить рису и уварить до сгущения. 200 г сладкого миндалю очистить, мягко истолочь, положить в рис, размешать, выложить все на блюдо и остудить. 200 г коровьего масла стереть добела, пять яичных желтков стереть с 100 г сахару, смешать с рисом желтки и стертое масло, прибавить половину чайной ложки корицы и цедру с лимона. Пять белков взбить в пену, также положить в рис, размешать хорошенько, выложить в форму, вымазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в печь. (10).

Рисовое пирожное № 2

Стереть добела 50 г коровьего масла, выпустить в него желтки от 3 яиц, прибавить 50 г мелко истолченного сахару и цедру с пол-лимона и немного мускатного цвета; потом всыпать понемногу 100 г рисовой муки и размешать, 3 белка взбить в пену, вмешать туда же. Вымазав сливочным маслом бумагу, положить на железный лист; класть на бумагу небольшими лепешками, приготовленное тесто, и поставить в печь в вольный дух.

Миндальное пирожное (по-домашнему)

100 г просеянной сахарной пудры положить в чашку с 2 белками, вымешать деревянного ложкою, прибавить 50 г мягко истолченного миндалю, 25 г цукатов, мелко нарезанных, и 25 г фисташковых ядер, нашинкованных полосками, перемешать все вместе хорошенько, наложить небольшими кучками на облатки и посадить в печь, в вольный дух. Облатки приготовляются следующим образом: взять яйцо и ложку воды, замесить крутое тесто, какое обыкновенно делается на лапшу, рассучить как можно тоньше, нарезать кружочков рюмкой и засушить в печи, в самом легком духу.

Яблочное пирожное (домашнее)

Взяв 5 кислых яблок, очистить кожу, нарезать тоненькими ломтиками, выбрать семечки и положить в кастрюлю, прибавить чайную ложку мелкого сахару, влить полстакана виноградного вина, накрыть кастрюлю и варить на легком огне. Положить 25 г цукатов, мелко изрезанных, 100 г миндалю, истолченного мягко; 100 г сахару стереть с 3 желтками; яблоки, сняв с огня, простудить, смешать с миндалем, цукатом и сахаром, стертым с яйцами, и положить пол-столовой ложки мелко истолченных сухарей из белого хлеба. Три белка взбить в пену, положить туда же, размешать хорошенько, выложить в жестяное блюдо, вымазанное маслом, и поставить в печь. (8).

Испанский ветер

Взбить крепко 10 белков, и всыпать 400 г мелко просеянного песку сахару, замесить и налить несколько капель бергамотного масла, наделать ложкою круглых кучек величиною в 1/2 яйца, насажать их на железный лист, смазанный маслом, и поставить выпечь в печи; если печь слишком горяча, тогда не нужно ставить в нее. Когда заколеруются, вынуть из печи, дать им постоять некоторое время, чтобы они поостыли, а потом уже снимать с листа.

Яблочный пирог № 1

Отбить в котел нужное число белков и приготовить мармелад из яблок. За 15 минут до отпуска взбить белки в крутую гладкую пену, положить мелкого сахару, на каждых два белка по столовой ложке, размешать, прибавить мармеладу столько, сколько сахару, выложить ложкою на блюдо, правильно сформировать суфле наподобие башни, украсить выпущенными из карнета из той же массы точками, посыпать мелким сахаром и поставить в умеренно-горячую печку. Когда заколеруется, подать тотчас же на стол с блюдом. Некипяченые густые сливки и мелкий сахар подаются особо.

Яблочный пирог № 2

Очистить яблоки, разрезать на мелкие куски и поставить на час с миндальным молоком и сахаром. Между тем, приготовить тесто с примесью дрожжей, наложить на него края, вымазать их яйцами, исподнюю корку посыпать сахаром, поставить на час в теплое место, чтобы взошло, уложить яблоки и печь.

Яблочный пирог № 3

Испечь 10 яблок, протереть сквозь решето, прибавить 300 г толченого сахару и 1 белок, цедру с лимона и взбивать проволочным венчиком до тех пор, пока яблоки поднимутся; после того положить осьмушку распущенного желатина, влить стакан белого виноградного вина, полрюмки рому и, размешав все это хорошенько, выложить в форму, а чтобы скорее застыло, поставить на снег или в лед. Перед подачею на стол, опустить форму в теплую воду, подержать немного и выложить пирог на блюдо. (8).

Яблочный пирог № 4

Истолочь мелко сухарей из черного хлеба и просеять сквозь сито; кислые яблоки очистить, разрезать надвое, вырезать сердцевину и нарезать кружочками. Потом фаянсовое или жестяное блюдо вымазать маслом и обсыпать сухарями; положить слой яблок, засыпать сухарями, положить опять ряд яблок и снова засыпать сухарями; продолжать укладывать таким образом, чтобы на блюде образовалась горка в виде копны. Когда уложатся все яблоки, взять сливочного или хорошего чухонского[7] масла, разложить небольшими кусочками по всей горке, влить полстакана виноградного вина, обсыпать сухарями, пригладить ножом, засыпать все это толченым сахаром, смешанным с корицею, довольно толсто, поставить в печь и дать хорошо испечься. Пирог этот подают со сливками и сахаром.

Яблочный воздушный пирог

Испечь 15 штук кислых яблок, протереть сквозь решето, положить полторы чайных чашки мелко толченого сахару и один белок и сбивать яблоки, чтобы они побелели; потом взять от 12 яиц белки, взбить их в пену, смешать с яблоками, выложить на блюдо, посыпать сахаром и поставить в жечь колеровать. Пирог надобно сделать и посадить в печь, когда сядут за стол, потому что он не может сидеть долго в печи, а то перепечется и опадет. Подают его со сливками и сахаром. (10).

Миндальные макароны

200 г миндалю сладкого обдать кипятком, очистить и вытереть полотенцем. После этого истолочь мягко миндаль, подбавляя яичного белка, чтобы миндаль не замаслился, и смешать 400 г толченого сахару с миндалем. Положить эту смесь или тесто в кастрюлю на горячее место и мешать до тех пор, пока тесто не нагреется, тогда снять с огня, выложить в чашку, в которой взбито в пену 6 яичных белков, прибавить цедру с лимона, вымешать, наделать из теста круглые или продолговатые лепешечки, посадить на лист, вымазанный маслом, и печь на вольном духу.

Слоеный сладкий пирог № 1 (домашнего приготовления)

Взять 6 яиц, разбить их в деревянной чашке, влить 3 стакана сладкой воды, т. е. с распущенною в ней 130 г сахару, рюмку водки, половину чайной ложечки соли, размешать все это хорошенько, всыпать понемногу 1,8 кг просеянной крупчатой муки и выбивать лопаткой как можно лучше, пока тесто не станет отставать от лопатки. Тогда переложить тесто на стол, на который всыпать 200 г оставшейся муки, разрезать тесто на 60 частей, скатать из них слегка булочки; потом из каждой булочки раскатать скалкой, подсыпая муки, лепешечку, величиною в блюдечко; сложить эти лепешечки одна на другую, пересыпая хорошенько мукою, чтобы не слиплись. Большое круглое блюдо намазать растопленным маслом (лучше всего перышком), взять лепешечку, растянуть ее в руках, перебирая пальцами сперва самые края, чтобы они не были толсты, а потом середину, растягивая тесто на сжатых кулаках так, чтобы оно не прорывалось, натянуть его на блюдо, подогнуть края, смазать этот пласт маслом, положить на него другой растянутый пласт, смазать его маслом и т. д. Положить, таким образом, 25 пластов, на 25-й намазать варенья без лишнего сока с 400 г или немного более, загнуть кверху края последнего пласта, чтобы не стекло варенье (этот пласт должен быть без малейшей дырочки), а потом на это варенье положить еще таких же 35 пластов, смазывая каждый маслом и натягивая под края блюда. Срезать лишнее тесто под краями блюда (из этого теста можно сделать крендельки), смазать маслом и вставить в не слишком горячую печь на полчаса, чтобы пирог испекся. Подавая, можно еще подравнять края острым ножом и посыпать сахаром. Пирог этот можно сделать вечером, поставить его в холодное место, а на другой день испечь. Пирог этот может стоять более месяца в холодном месте; подавая, надобно только разогреть, его. Для приготовления его надо взять 2 кг муки, 6 яиц, 2/3 чайной ложечки соли, 300 г сахару, рюмку водки, полтора стакана растопленного масла и 400 г варенья. Масла в тесто ни капли не кладется, а только смазываются им пласты. Точно также приготовляется постный пирог: не класть только яиц, вместо яиц прибавить стакан воды на большую пропорцию, а вместо скоромного взять макового или подсолнечного масла. (12).

Слоеный сладкий пирог № 2 (домашняя слойка)

Взять 800 г чухонского масла, вымыть в холодной воде, переделать в лепешки, в ладонь величиною и толщиною в палец, и опустить в холодную воду. Потом сбить вместе 2 яичных желтка и 1 яйцо целое, влить стакан воды и рюмку рому или водки, посолить немного, замесить на этом из 1,2 кг муки крутое тесто, умять хорошенько; подсыпая мукою, раскатать пласт толщиною в палец, положить на доску, поставить в холодное место и дать остынуть. Масло вынуть из воды, уложить на полотенце, чтобы с него стекла вода. Положив на середину раскатанного пластом теста несколько лепешек масла, загнуть тесто с обоих боков и снова раскатать; наконец, раскатать раза три без масла, перегибая пласты пополам. Когда тесто будет готово, вырезать из бумаги кружок, по нему вырезать 2 кружка из слоеного теста; уложив один кружок на бумагу, наложить варенья, накрыть другим кружком, вырезать на крышке горячим ножом какие угодно фигуры, положить вместе с бумагою на железный лист и посадить в печь. Вместо крышки, делают иногда решетку, а по краям обкладывают тем же тестом, шириною пальца в три. (8).

Слоеный торт

Раскатать слоеное тесто в палец толщиною, нарезать квадратиков сантиметров в 8 длиною, загнуть все 4 угла на середину, но кончики вместе слепливать не нужно. Положить на железный лист, вымазанный маслом, посадить в печь, а когда будут готовы, положить на середину каждого торта варенья и посыпать сахаром. Также делают небольшие торты следующим образом: раскатав тесто в палец толщиною, вырезать стаканом кружочки, положить на каждый кружечек какого угодно варенья, потом вырезать резцом из теста узенькие полоски, в полпальца шириною, сделать на тортах решетки, по краям положить обручек, в мизинец шириною, и посадить на железном листе в печь.

Торт из черного хлеба

Взять 12 яиц, отделить желтки и стереть с 200 г сахару, прибавить понемногу корицы, гвоздики, кардамона и цедры с лимона, стертой на сахар; белки взбить в пену, смешать с желтками. Потом взять полную чашку сухарей из черного хлеба, мелко истолченных и просеянных сквозь сито, всыпать в яйца и размешать хорошенько. Вымазать форму маслом, обсыпать сухарями, выложить в форму приготовленный торт и поставить в печь, в вольный дух. (10).

Шоколадный торт (по-домашнему)

Отделив от 12 яиц желтки, истереть их с чайною чашкою сахару, прибавить 100 г миндалю, мягко истолченного, и плитку шоколада 100 г, мелко истертого. Затем всыпать муку и размешать, а потом взбить белки, смешать с желтками, положить 2 столовых ложки мелко истолченных и просеянных сухарей из черного хлеба, выложить в форму, вымазанную маслом, и поставить в печь. (10).

Фолиант

В начале приготовить форму с плотно закрывающеюся крышкою (можно форму и от мороженого) и заправить в лед следующим способом: истолочь лед, перемешать с солью, посыпать ряд льду в маленькую кадочку, посыпать солью, поставить на соль покрытую форму, засыпать кругом льдом, посыпать снова солью и льдом, обить кругом формы лед плотно и покрыть полотенцем. Между тем, взбить густые сливки, положить по вкусу мелкого сахару с ванилью, размешать, вытереть сверху приготовленную во льду форму, снять осторожно крышку, наложить в середину взбитые сливки, покрыть вымытою в холодной воде крышкою, насыпать сверх крышки соли, засыпать льдом, посолить снова сверху и, наложив льду окончательно, покрыть полотенцем и оставить от 45 минут до часу. Потом снять прочь лед, вынуть форму, обмакнуть в холодную воду, снять крышку и выложить на блюдо, и подавать с каким-либо гарниром из пирожного.

Миндальный торт

Взять 15 яиц и отделить желтки, затем 400 г мелко истолченного сахару стереть с желтками, прибавить 400 г мягко истолченного миндалю и вымешать. Оставшиеся белки взбить в густую пену, смешать с желтками, половину чайной чашки картофельной муки смешать с половиною чашки крупчатой и всыпать понемногу в яйца. После того вымазать одну большую и несколько маленьких форм чухонским маслом, выложить в них приготовленное тесто и поставить в печь, в легкий дух. Когда торт поспеет, выложить на сито, дать остынуть, а потом уложить на блюдо: на середину положить большой торт, а по бокам маленькие. (10).

Миндальные стружки

Взять 200 г сладкого миндалю и 15 миндалин горького, истолочь мягко, смачивая яичным белком, чтобы миндаль не замаслился, и прибавить 200 г мелко истолченного сахару. Шесть яичных белков взбить в пену, положить в миндаль, вымешать хорошенько и тогда прибавить ложку муки. Разогрев немного жестяной лист, натереть воском, намазать на лист приготовленное тесто, толщиною в обух столового ножа, поставить в печь, в вольный дух. Когда тесто будет готово, нарезать, пока оно еще горячее, продолговатыми полосками и свернуть на палочку стружек. (8).

Сдобная мелочь

Взять 200 г мелко истолченного сахару, 200 г сливочного масла, 6 яиц и, отделив желтки, стереть с маслом и сахаром; белки взбить, смешать с желтками, замесить на этом из крупчатой муки густо, раскатать толщиною с палец, нарезать разных фигурок, как-то: сердечек, квадратиков, звездочек, полосок, наделать маленьких булочек, крендельков, крестиков, колечек, завитков и т. д. Постелить на железный лист бумагу, вымазанную сливочным маслом, уложить на бумагу приготовленное пирожное и поставить в печь, в вольный дух. (8).

Ивановский пирог

Отбить в чашку 4 желтка, положить 4 ложки мелкого сахару и мешать, пока масса не побелеет, потом положить ложку муки, размешать и потом взбитые белки. За 15 минут перед отпуском разогреть масло на 2 сковородках одинаковой величины, разложить на них ровно массу и поставить в горячую печку; когда начнет колероваться, вынуть первую сковородку, положить на середину варенья, потом вынуть другую сковородку, снять с нее блин и, покрыв им варенье, поставить еще в печку на несколько минут; когда поднимется, посыпать мелким сахаром и подать на стол с каким-либо вареньем.

Хруст

Приготовить тесто следующим образом: выложить на стол полтора стакана муки, вбить 2 яйца, положить ложку сахару с лимонною цедрою, пол-ложки масла и прибавить ложкою столько молока, сколько примет тесто средней густоты, замесить до гладкости, покрыть полотенцем и оставить так несколько минут. Между тем, разогреть фритюр, потом раскатать тесто немного толще сахарной бумаги и нарезать хруст какой угодно формы, опустить в горячий фритюр, заколеровать, выбрать на сито, осушить салфеткой, переложить на блюдо и посыпать мелким сахаром с лимонною цедрою. (4).

Калужское тесто

Выпустить 10 яиц и смерить стаканом, чтобы положить столько же воды, сколько будет мерою яиц, прибавить рюмку водки или рому, 2 щепотки соли и замесить из крупчатой муки тесто такой густоты, какое обыкновенно делается для оладий; замешанное тесто сбить в чистой деревянной чашке большою ложкою или лопаткой, не переставая до тех пор, пока тесто не начнет легко отставать от чашки; потом выложить тесто на стол, посыпанный мукою, и наделать из него небольших лепешек, которые раскатывать как можно тоньше и класть на блюдо, вымазанное маслом, которое должно быть поставлено на столе на что-нибудь высокое, так, чтобы оно от стола было сантиметров на 25 или на 30; каждую раскатанную лепешку или пласт нужно мазать маслом, для чего нужно растопить свежее коровье масло, а чтобы удобнее было мазать, то следует для этого вязать несколько перьев или же взять крылышко. При накладывании пластов теста на блюдо, нужно наблюдать, чтобы они не прорвались, и когда будет положено таким образом пластов 30, тогда последний пласт не нужно мазать маслом, а нужно положить на него варенья и сверх него положить еще пластов 30, намазывая каждый пласт маслом, потом обрезать края ровно ножницами и поставить в печь. Этот пирог получил название «тянутого пирога» от того, что при накладывании пластов теста на блюдо, их нужно растягивать руками, чтобы они были как можно тоньше. (10).

Узлы

Влить в кастрюлю полбутылки молока, поставить на огонь и когда молоко закипит, положить с 5 см корицы, цедру с 1/2 лимона, стертую на сахар, и кусок свежего чухонского масла, величиною с куриное яйцо. Взять самой лучшей крупчатой муки, замесить тесто, какое обыкновенно приготовляется для булок, вымешать хорошенько, чтобы не было комков, поставить еще на несколько минут на огонь и мешать; когда тесто начнет отставать от краев кастрюли, снять с огня, остудить и положить одно за другим 8 яиц, размешивая лопаткой. Растопив в кастрюле русское масло, положить приготовленное тесто в колечную форму и, дав маслу закипеть, выпускать тесто узлами или кольцами до 20 штук и изжарить с обеих сторон румяно; вынимая из масла, класть на сито, а пережарив все кольца, уложить на блюдо и посыпать сахаром.

Зефиры

Истолочь и просеять 200 г сахару, 8 яичных белков взбить в пену, смешать с сахаром, прибавить картофельной муки и мешать все вместе хорошенько. Покрыть железный лист бумагою; класть на бумагу зефиры круглыми или продолговатыми лепешками и поставить в печь; когда зефиры слегка зарумянятся, т. е. пожелтеют, снять с листа, положить в середину каждой штучки варенья и сложить по 2 вместе.

Яблочные цветочки

Взять 10 кислых яблок, очистить кожу, вырезать жестяною трубкой семечки, положить в кастрюлю, влить виноградного вина, прибавить корицы, сахару и уварить яблоки до половины готовности. Потом выпустить 4 яйца, разбить ложкою, прибавить в них сахару 100 г, 200 г сливочного масла, рюмку виноградного вина и рюмку воды и муки, замесить тесто такой густоты, чтобы его можно было раскатывать, умять хорошенько руками, раскатать в толщину пальца, нарезать четвероугольными штучками, положить в каждую по яблоку, защипать, округлить, а сверху сделать из теста цветочек, вымазать слитым яйцом и посадить в печь. Когда поспеют, загласировать сахаром, положить в середину каждого цветочка по ягодке варенья или вишенку. (10).

Торт с миндалем (домашний)

Взять 200 г сладкого миндалю, очистить и истолочь мелко, подбавляя понемногу сливок, 8 яичных желтков стереть с 200 г сахару, прибавить 200 г сливочного масла, рюмку сливок, смешать с миндалем и замесить из крупчатой муки тесто такой густоты, чтобы можно было раскатывать. Вырезать из бумаги кружок, вымазать сливочным маслом, а по нему вырезать из раскатанного теста лепешку, уложить на бумажный кружок, положить на лист, наложить варенья, из остального теста сделать решетку, посадить в печь, в вольный дух, а когда поспеет, загласировать сахаром. (8).

Женуаз

Пропорция: муки крупчатки 400 г, масла сливочного 200 г, песку сахарного толченого 400 г, яиц 18 шт.

Приготовление: отбить в котелок или в большую кастрюлю яйца и всыпать сахар, и сбивать проволочным венчиком с краю плиты, и когда масса увеличится втрое, и будет теплая, тогда сняв с плиты, сбивать на стол, когда же остынет, то всыпать и замесить муку (муку всыпать не сразу, помощник должен сыпать потихоньку), а затем влить теплое распущенное масло и замесить. Потом взять гладкую круглую форму, обмазать маслом, на дно положить кружок бумаги и влить теста не больше как 3/4 формы и поставить в печь отпекать. Когда готово, остудить и подавать к чаю. К этому торту можно подавать различное варенье.

***Примечание**. Жар в печи должен быть не особенно жаркий. А готовность узнается так, воткнуть длинную тонкую лучинку в средину торта, и если и ней тесто не пристало, то это означает готовность.*

Крем с флер д'оранжем

Взять две бутылки сливок, которые могут быть заменены (в крайнем случае) хорошим цельным молоком, положить 200 г мелкого сахару и влить столовую ложку померанцевой воды лучшего сорта. Вскипятить все это и дать остыть, затем выпустить 12 шт. яиц в другую кастрюлю; яйца эти надо разболтать и развести со сливками и пропустить эту смесь через тонкую салфетку для того, чтобы все это между собою перемешалось как можно лучше. Если крем на вкус вполне удовлетворителен, то разлить эту жидкость в маленькие кремовые горшочки из чистого белого фарфора, затем в сотейник налить горячей воды и тогда осторожно опустить в кипяток горшочки с кремом, но так, чтобы они погружались в воду только на три четверти своей высоты, а то вода может попасть в крем и, конечно, попортить его, затем налитые горшочки так поставить в духовой шкаф, и когда запечется и будет колер, тогда горшочки вынимают и посылают к столу; этому крему, вместо апельсинного, можно давать и другой аромат. (12).

Горячий крем

Пятнадцать яблок, очищенных без сердечек половинками, сварить в горячей воде с лимонною коркой и выложить на сито, чтобы вода стекла. Замесив на трех яйцах тесто и рассучив в длину трех четвертей и в ширину трех пальцев, ставить на блюде рамкой, сверху защипить, засушив перед жаром, положить в нутро яблоки, засыпая сахаром и обливая разным вареньем. Потом выпустить из конверта, свернутого из листа бумаги, на яблоки разными фигурами безе, приготовленное из 6 белков, взбитых на блюде, и положив 6 ложек мелкого сахару, засыпать белым и красным миндалем и, засыпав мелким сахаром, испечь в вольном жару. (10).

Торт из ржаного хлеба

Взять мелко истолченных ржаных сухарей 2 чашки, миндалю толченого 1 чашку, сливок 2 чашки, сахару 2 чашки, белков 10, желтков 5, масла чухонского 50 г. Из всего этого сделать тесто. Намазать форму маслом и, осыпав ее толчеными сухарями, положить туда тесто. Поставить в печь и когда будет готово, подавать на стол, положив на блюдо.

Шарлотка № 1, домашняя

На 20 печеных яблок, протертых сквозь сито, положить чайную ложку лимонного варенья, мелко нарезанной лимонной цедры, 2 чайных чашки мелкого сахару и рюмку красного вина; все это перемешать. Укласть ломтями белого хлеба внутренность формы или кастрюли, обмазанной чухонским маслом, залить яйцами и после на это выложить протертые яблоки; потом вторично, заложив теми же ломтями хлеба, залить яйцами, поставить в печь в умеренный жар, предохраняя от пригара. Как скоро зарумянится, выкладывать на блюдо, шарлотку можно делать из слоеного теста таким образом: тонко раскатав слоеное тесто и уложив им внутренность кастрюли, выложить яблоки в слойку, закрыть тою же слойкой верх и испечь. (12).

Шарлотка № 2

Натереть через решето нужное количество ржаного хлеба, положить на растопленное масло в сотейник, изжарить на легком огне до колера и выложить на сито. Подслоить маслом и обсыпать мелким сахаром шарлотную форму и положить подслоенный кружок из бумаги. Очистить нужное количество яблок, нашинковать мелко, положить в сотейник, пересыпать мелким сахаром и поставить на огонь покрытыми; когда сварятся до мягкости, а сироп выкипит совершенно, сделать шар лотку следующим порядком: насыпать ряд обжаренного хлеба в шарлотную форму, положить ряд запасированных яблок, засыпать снова хлебом и повторять таким образом доверху. Потом закрыть бумагою, наложить умеренный пресс и за четверть часа до отпуска поставить в легкую печку, а перед самым отпуском вынуть, обвести кругом края формы ножом, покрыть блюдом и, опрокинув осторожно, снять шарлотною форму. При этом подается особо мелкий сахар и густые сырые сливки.

Ризотто сладкое

Взять 2 столовых ложки рисовой муки, развести 2 стаканами сливок, положить столовую ложку сахару, цедру с лимона, стертую на сахар, розовой или померанцевой воды, варить на легком огне, пока не погустеет, потом протереть сквозь сито. Взбить 6 яичных белков в пену, смешать с протертым тестом, выложить на глубокое блюдо, поставить в печь, а когда будет готово, загласировать. (8).

Запеченные макароны

Сварить в молоке 200 г макарон и когда будут мягки, слить молоко, влить стакан сливок, положить 50 г миндалю сладкого и 10 миндалин горького, истолченных мягко, 100 г сахару, немного корицы, поварить еще и потом остудить. Когда макароны остынут, прибавить 4 яичных желтка и 4 белка, взбитых в пену, уложить на глубокое блюдо, посыпать сахаром, поставить в печь и дать зарумяниться. (8).

Обертух

Влить в горшок или кастрюлю теплых сливок, положить дрожжей, соли, наполовину муки и растворить тесто; когда оно поднимется, положить 5 яиц, размешанных с сахаром, теплое масло и остальную муку, вымесить хорошенько и дать подняться. Взять кастрюлю, намазать ее маслом, обсыпать сухарями, в середину поставить жестяную трубочку. Взять кусок теста, раскатать кружок, величиною в дно кастрюли и в палец толщиною, и вырезать в середине кружочек, чтобы могла пройти эта жестяная трубочка. Таких кружков приготовить несколько, складывать в кастрюлю, намазывая каждый кружок растопленным маслом и пересыпая сахаром с корицею, сухим вареньем или изюмом, мелко нарезанным черносливом (без косточек) или винными ягодами. Наполнить три четверти кастрюли, дать немного подняться и поставить в печь. (6).

Рисовые блины

Разварить в молоке 400 г рису, протереть сквозь сито, положить 400 г крупчатой муки, развести молоком не очень жидко, как обыкновенно делают тесто для оладий, положить дрожжей и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось. Взять 100 г масла, стереть с 4 желтками, а 4 белка взбить в пену. Когда тесто поднимется, выложить в него желтки и белки, посолить, дать еще раз подняться и печь на маленьких сковородках. (4).

Блины с коринкою [8]

От 10 яиц желтки стереть с 200 г чухонского масла, всыпать понемногу 600 г крупчатой муки и развести бутылкой молока; белки взбить в пену, положить в тесто, посолить, прибавить столовую ложку сахару и 100 г коринки, и печь блины. Когда будут подавать на стол, положить на круглое блюдо; опрокинув вверх дном тарелку, уложить на нее блины, которых выйдет штук 20.

Молочные блины

Разбить 6 яиц, всыпать в них 400 г муки, развести шестью стаканами молока, посолить и размешать хорошенько. Вымазать сковороду маслом, разогреть, наливать ложкой теста, потряхивая сковороду, чтобы блин разошелся по всей сковороде. Когда перепекутся все блины, обрезать пригорелые края ножницами, вымазав каждый блин маслом, сложить вчетверо, уложить в муравленую форму или чашку и поставить в печь. Подавая на стол, опрокинуть блины на блюдо и посыпать сахаром; к этим блинам обыкновенно подают толченый сахар, смешанный с корицею, также варенье из брусники или смородины.

Черносливный пирог

Берут столько яичных белков, сколько взято яблок, которые пекут и, остудив, протирают; 200 г чернослива и столько же изюма, отварив до мягка, протирают и мешают с яблоками, при этом по вкусу прибавляют сахару, лимонной цедры и померанцевой воды. Белки, подняв хорошенько, мешают с ложкою картофельной муки, всыпают туда же несколько сахару, истолченного с ванилью. Уложив яблочную массу на медное блюдо и сгладив ее со всех сторон серебряною ложкою, обкладывают кругом и сверху пеною взбитых белков, чтобы она совершенно покрыла ее собою. Потом обсыпают пирог мелко исшинкованным миндалем и ставят в легкий дух за полчаса до обеда. Пирожное это очень вкусно и в холодном виде, но тогда нужно убирать его вареньем. (10).

Пончики

Взять в кастрюлю 2 стакана муки, положить 50 г дрожжей, развести стаканом теплого молока и дать тесту подняться в теплом месте. Потом положить 100 г масла, 6 желтков, ложку сахару с цедрою, немножко соли, месить в теплом месте, прибавляя постепенно муку до тех пор, пока тесто не отстанет от посуды. Чем более тесто выбивается, тем оно нежнее, прибавлять муку самою малою пропорцию для того, чтобы не загустить теста, в противном случае, пончики не будут достаточно нежны. Когда будет готово, т. е. не излишне жидко и не густо, поставить в теплое место и дать вторично подняться. Затем выложить на сито варенье, чтобы сироп стек, и когда тесто второй раз поднимется, выложить на стол, смять и, подсыпав мукою, раскатать толщиною в полпальца, вынуть выемкой кружки, смазать каждый яйцом, положить на середину варенья без сиропа, покрыть другим кружком, обжать плотно края, сравнять, уложить на посыпанную мукою салфетку и поставить в теплое место, чтобы поднялись; потом опускать по одной штучке в горячий фритюр и жарить на легком огне, поворачивая пончики во все стороны; когда будут готовы, уложить на блюдо и посыпать мелким сахаром. (4).

Налесники

Приготовить прозрачные блины и творог. Потом разложить блины на столе, положить на середину каждого столовую ложку творогу, размазать и свернуть краями внутрь так, чтобы каждый блин имел вид продолговато-четырехугольный и всё блины были одинаковой величины; сложить на растопленное в сотейнике масло и поджарить на легком огне с обеих сторон. Когда будут готовы, сложить на блюдо и подать горячими. Для любителей подают сметану или мелкий сахар.

Наша Баранова (крупеник)

Перебрать и вымыть 200 г ячневой крупы, залить кипящим молоком, положить 1/2 столовой ложки масла, соли и варить на легком огне, пока крупа не разварится и каша загустеет, тогда снять с огня на стол, положить 1/2 столовой ложки масла, размешать, вбить 4 цельных яйца, развести сметаною, выложить в шарлотную низенькую форму, поставить в горячую печку, а когда заколеруется и спечется, вынуть, очистить и подать на стол с формою. Любители кушают со сливками и мелким сахаром. (4).

Пирожки-крокеты

Сварить в соленой кипящей воде макароны, отлить на дуршлаг, сложить обратно в кастрюлю, положить кусок масла, по вкусу соли, перцу, размешать, положить тертого сыра размешать окончательно, сложить на тарелку и остудить; потом изрезать порционными четырехугольными кусками, запанеровать сперва в тертый сыр, потом в яйцо и тертый хлеб. Перед отпуском опустить в горячий фритюр, заколеровать, выбрать, уложить на блюдо и подать горячими.

Каравай по-немецки

Перебрать, вымыть дочиста рис, залить горячей водою и поставить на огонь; когда закипит, слить воду прочь, залить цельным кипяченым молоком, положить кусочек корицы, поставить на огонь и варить, часто мешая, пока рис не прокипит и загустеет; тогда вынуть прочь корицу, положить мелкого сахару, очищенный и вымытый изюм, самую малость соли и пол-ложки масла, размешать, вбить 3 желтка и, взбив белки в пену, размешать окончательно. Между тем, вымазать нетопленым маслом шарлотную форму, обсыпать тертым хлебом, выложить в форму рис и поставить в горячую печку; когда заколеруется и спечется, вынуть, обвести кругом ножом, выложить на блюдо и посыпать мелким сахаром.

Наливашники

В стакан воды влить ложку масла орехового или макового, немного соли, размешать и замесить тесто довольно крутое; а потом, разделив, сделать маленькие колобки, рассучить их тонко, сделать пирожки или треугольники, накладывая в середину варенья и обрезывая резцом, и положить на сито. Когда пирожки переделаны, их жарят на сковороде в масле, поливая на них горячего масла, чтобы вздувались.

Блины с рисом

Напечь тоненьких молочных блинов и обрезать пригорелые края ножницами. Сварить на молоке крутую кашу из риса, положить в кашу 100 г коринки, 2 столовых ложки сахару, немного толченой корицы и 4 сырых яйца, перемешать все вместе хорошенько, чтобы не было комков. Положив на блин полную ложку каши, разровнять, загнуть блин с четырех сторон, перегнуть на двое, обвалять в сырых яйцах и обсыпать сухарями. Перед обедом изжарить на сковороде в коровьем масле, а когда зарумянится с одной стороны, перевернуть на другую.

На стол подавать с толченым сахаром. Таким манером можно приготовлять блины с творогом, яблоками и вареньем. Выжав из творога, через салфетку сыворотку, протереть сквозь решето, растереть с сырыми яйцами и сахаром и употреблять для начинки блинов. Кислые яблоки испечь, протереть сквозь сито, прибавить по вкусу сахару и начинить блины.

Простой каравай

Выпустить 10 яиц, положить в них столовую ложку сахару, толченой корицы, немного соли, всыпать 400 г муки, развести стаканом сливок и положить дрожжей, хорошенько выбить, поставить в теплое место и дать взойти. Когда тесто поднимется, положить 100 г коринки, вымазать форму маслом, вылить в нее приготовленное тесто, дать в форме подняться и поставить в печь. (8).

Каравай с миндалем

200 г коровьего масла стереть добела, положить 100 г мелкого сахару, немного толченой корицы, 8 яиц и 400 г муки, взбить ложкою добела, прибавить 100 г толченого миндалю, чайную чашку сливок, вымешать хорошенько, влить 2 ложки разведенных дрожжей, выложить в форму, вымазанную маслом, дать подняться и поставить в печь. (8).

Каравай из саго

Взять 200 г саго, всполоснуть водою, разварить в молоке густую кашу и простудить. Стереть от 10 яиц желтки с 100 г масла и с 100 г сахару, выложить в саго, размешать, а белки взбить в пену и выложить туда же. Вымазать форму маслом и обсыпать крошками, выложить приготовленное тесто и поставить в печь. (8).

Каравай из творога

Положить с вечера подо что-нибудь тяжелое свежий творог, чтобы из него вытекла вся сыворотка; утром протереть его сквозь решето, развести яйцами, прибавить масла, сахару немного соли и, перемешав все это хорошенько, выложить в форму и поставить в печь, наблюдая, чтобы каравай не перепекся.

Каравай из лапши (Сладкое)

Приготовить тесто для обыкновенной лапши, изрезать ее мелко, вскипятить в воде и после откинуть на сито, чтобы стекла вода; потом взять свежих яиц, отделить белки от желтков и эти последние смешать с куском коровьего масла, которое прежде нужно тереть с сахаром ложкою до тех пор, пока не побелеет; поднять в пену яичные белки и смешать как их, так и желтки с маслом, вместе с лапшою, выложить все это в форму, обмазанную маслом и осыпанную толчеными сухарями, и поставить в печь. К столу подавать с мелким сахаром.

Каравай по-английски

Сделать обыкновенные гренки из белого хлеба, потом вымазать кастрюлю сливочным маслом и выложить бумагою, также хорошо промасленною. Гренки складываются на дно кастрюли, на них насыпается слой настоящего изюму, на этот слой кладется крупно изрубленный мозг из говяжьих костей, на это опять гренки, опять изюм, опять мозг и так далее, пока не наполнится совершенно кастрюля. Затем сбить вместе дюжину яичных желтков с бутылкой сметаны и 200 г сахару с лимонною цедрою; когда все это хорошо вместе взбито в одну массу, вылить ее в кастрюлю и дать этой смеси пропитать то, что было положено раньше. На это нужно полчаса времени. Тогда кастрюлю ставят в печь не в слишком сильный жар. Запекать в печи с час, выпрокинуть на блюдо, отнять бумагу, посыпать толченым сахаром, загласировать раскаленною лопаткой и посылать на стол горячим, не давая остывать. В Англии это блюдо от цвета и формы своей называется белым горшочком. Иные в соус прибавляют ваниль, мелко толченый имбирь, корицу и пр., но это зависит от вкуса.

Каравай из проса

Сварить на молоке густую кашу из проса и когда простынет, то отделить в яйцах белки, а желтки положить в кашу, которую размешать и размять хорошенько ложкою, чтобы не было комков, прибавить масла, взбить белки и также смешать с кашею. После того медную или глиняную форму обмазать маслом, обсыпать толчеными сухарями и выложить кашу в форму, поставить ее в печь, чтобы упеклась, и подавать на стол с маслом и мелким сахаром.

Дрочена

10 или более яиц выпустить и сбить ложкою, потом прибавить 200 г крупчатой муки и мешать, подливая понемногу сливок, которых для этого нужно стакан, после сбивать еще эту смесь с полчаса, а потом, растопив на глубокой сковороде коровьего масла, вылить на нее приготовленное тесто и поставить в печь, чтобы испеклось. (10).

Трубочки

Выпустить 4 яйца, положить в них 100 г сахару, немного толченой корицы и немного мускатного цвета, чайную чашку сливок и столько муки, чтобы вышло тесто не гуще, как для оладий, и сбить ложкою. Потом, разогрев форму, вытереть внутри полотенцем, вымазать коровьим маслом; если доски не испорчены, то мазать их маслом не каждый раз. Налив форму теста, печь, оборачивая на обе стороны. Когда испекутся трубочки, то, вынув из формы, тотчас горячую обвернуть вокруг палочки. Перепекши все трубочки, уложить на блюдо. Иногда в середину трубочек кладут взбитые сливки. (4).

Трубочки с миндалем

Взять 100 г очищенного и мягко истолченного миндалю, 100 г мелкого сахару, ложку коровьего масла, 6 яиц, смешать все вместе, бить полчаса, потом замесить тесто, как для оладий, побить еще немного, влить рюмку сливок, размешать и печь трубочки.

Трубочки постные

Взять чайную чашку сахару, стакан виноградного вина, столовую ложку орехового масла, замесить тесто такой же густоты, как и для скоромных трубочек, сбивать ложкою до тех пор, пока тесто не станет тянуться, и тогда печь трубочки, как сказано чуть ранее в рецепте « Трубочки».

Миндальный кисель

Истолочь 200 г миндалю, подливая понемногу молока, потом развести свежим цельным молоком, процедить сквозь салфетку; снова положив миндаль в ступку, еще потолочь и, опять разведя молоком, процедить. На 200 г миндалю надобно взять 2 бутылки молока, миндаль перетолочь 3 раза. Оставив стакан приготовленного молока, остальное влить в кастрюлю, и поставить на огонь; когда молоко закипит, 200 г картофельной муки смочить оставленным молоком, развести понемногу горячим молоком, размешивая хорошенько, чтобы не было комков; влив все горячее молоко, быстро размешать и варить на легком огне, мешая лопаткой. Прибавить по вкусу сахару, немного корицы, разлить в формы, а затем подавать со сливками и сахаром.

Яблочный кисель

Очистить 10 кислых яблок, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, влить 2 стакана воды и стакан виноградного вина, уварить до мягка, протереть сквозь сито, прибавить немного корицы, 100 г сахару, вскипятить и, влив разведенной 100 г картофельной муки, варить на легком огне. Когда кисель будет готов (наблюдать, чтобы не переварился), вылить в форму или глубокое блюдо, застудить и подавать со сливками и сахаром, а в пост с миндальным молоком. (5).

Белый кисель

Пять чашек цельного молока и 5 чашек сливок кипятить с 200 г толченого сладкого миндалю, немного горького и небольшим кусочком сухой ванили. Сахар кладут по вкусу; впрочем, слишком малое количество сахару только портит весь кисель. Когда смесь прокипит хорошенько, так, чтобы молоко получило приятный аромат, его цедят сквозь чистую салфетку и тогда, вылив в другую кастрюлю, ставят снова на плиту, на небольшой огонь, чтобы молоко только слегка кипело. Между тем, чашкою холодного молока разводят чашку самой лучшей картофельной муки и процеживают сквозь частое волосяное ситечко, чтобы не попало какой-нибудь соринки, а потом вливают осторожно в горячее молоко, не переставая мешать мутовкой в кастрюле, которую ставят тогда на большой огонь, иначе как раз образуются комки, которые после уже невозможно ничем разбить. Настоящей срок времени изготовления киселя трудно определить, это много зависит от качества муки, но основным правилом должно служить то, чтобы сгустившаяся масса отставала свободно от ложки, не тянулась, а отваливалась кусками. Мешать надобно не переставая и скорее сбивать, чем просто мешать. Когда кисель, по-видимому, достаточно кипел, его выливают в формы, сполоснутые предварительно холодною водою, и выносят на лед не иначе уже, как совершенно остывший (10).

Сибирский кисель

Полпуда (8 кг) пшеничных отрубей намочить теплою водою, заквасить кислым тестом и поставить в теплом месте; воды налить столько, чтобы вышло густое тесто. Когда отруби закиснут и поднимутся, налить ведро холодной воды, вымешать веслом и дать еще киснуть 12 дней, но каждый день мешать веслом. После 12 дней налить еще ведро холодной воды, вымешать веслом, процедить сквозь сито и выжать хорошенько отруби, чтобы в них не осталось мутных частей, слить в кадку и, когда все мучнистые части осядут на дно в виде крахмала, через сутки слить воду, налить свежей холодной воды, вымешать и поставить в погреб, через двое суток опять слить воду, налить еще свежей и вымешать. Когда переменят 2 или 3 воды – кисель будет готов. В сыром виде его называют сулоем. Когда сольют последнюю воду, следует налить на сулой немного воды не для промывки, но чтобы он не портился. Кисель из сулоя варят постный и скоромный; постный подают к столу горячий, с постным маслом, а скоромный – холодный со сливками. Варят его следующим образом: взять 3 части кипятку и 1 часть сулою; наливать кипяток понемногу, мешая ложкою, чтобы не было комков; когда поставят варить, положить немного соли. Варить около часа и подавать горячим. Но если нужно сделать холодный, то разлить в чашки и дать застыть. Подавать горячий с ореховым, маковым и конопляным маслом. Молочный варится точно так же: на бутылку свежего, цельного молока положить чайную ложку сулою, размешать, поставить на легкий огонь, мешать ложкою или мутовкой, не переставая и не давая молоку слишком разгорячиться и кипеть. Когда все грубые и мучнистые части соберутся в кучку, образовав кусок теста, процедить сквозь сито и поставить опять вариться. Если на поверхности будут собираться опять мучнистые частицы в виде свернувшегося молока, то процедить в другой раз, вымыть чисто кастрюльку, влить кисель и варить на небольшом огне, мешая мутовкою около получаса или более; потом разлить в формы или чашки, застудить и подавать со сливками или с молоком. У сибиряков это любимое блюдо, но у нас не в употреблении, хотя составляет очень вкусное и здоровое кушанье.

Ягодный кисель

Взять ягод, выжать из них сок, положить сахару, патоки или меду по вкусу, поставить половину на плиту, а в другую половину положить картофельной муки, размешать, вылить в кастрюльку и варить, подмешивая, чтобы не было комков, и когда сварится, разлить в формы или чайные чашки, поставить в холодное место; подавать с миндальным молоком и сахаром.

Ржаной кисель

Тертый ржаной хлеб поджарить в коровьем масле, потом на умеренном огне густо уварить с виноградным вином, сахаром, корицею и лимонного коркой, остудить, размешать с несколькими разболтанными в вине яйцами, вскипятить еще немного, беспрестанно размешивая, протереть сквозь решето на блюдо и обложить продолговато-изрезанными миндалинами и обсахаренною лимонною коркой.

Жидкий кисель

Взять 2 стакана клюквы, смородины или прочих ягод, приготовить из них 6-7 стаканов соку, всыпать от половины до целого стакана сахару (смотря по кислоте ягод), корицы или лимонной цедры, вскипятить, всыпать полстакана картофельной муки, разведенной водой, размешать хорошенько и подавать горячим (6).

Компот из риса

Вымыть в нескольких водах хороший Каролинский рис, всыпать в кастрюльку с холодною водою и поставить на огонь; как скоро рис начнет кипеть, можно пробовать его на зуб: если все зерно мягко и только в середине чувствуется маленькая затверделость, составить кастрюлю с огня и опрокинуть рис на сито, чтобы вода стекла. Когда рис обсох, положить его в кастрюлю, а с ним 100 г масла, 200 г мелкого сахару, ванили 1/2 палочки, половину чайной ложки соли и 3 стакана сливок или молока. Поставить кастрюлю на умеренный огонь и как скоро начнет кипеть, составить на плиту на час времени, помешивая; затем прибавить 6 желтков и цедру с лимонов, стертую сахаром, после чего рис положить в форму или просто в кастрюлю, дать ему окрепнуть и выложить на блюдо. На этот раз можете класть или: а) ломтики 6 яблок, подваренных с 100 г сахара, или б) ломтики сырых апельсинов (без косточек), с которых срезают тонко цедру, нарезают нитками и подваривают в сахаре без воды, но смоченном лишь соком апельсинов; эта цедра вместе с апельсинами кладется на рис, или, наконец, в) фрукты-консервы в бутылках. Вообще, сверху на рис очень хорошо вылить ложку сока из-под померанцевого или ананасного варенья, или же малинового сиропа.

Яблоки с рисом

100 г риса разварить в молоке с сахаром и ванилью и положить в глиняное блюдо. Потом из 6 крупных яблок вырезать сердцевину и, очистив их, обсыпать лимонною цедрою, а в середину вложить по хорошему куску сливочного масла и тогда разложить яблоки на блюде так, чтобы они до половины были обсыпаны рисом. Поставить в печь не слишком горячую, и когда масло распустится, а яблоки зарумянятся, вложить в них немного вишневого варенья. Подавать горячим, (б).

Варенец из плодов

К сушеным яблокам и грушам прибавить несколько чернослива, положить в горшок и залить водою, развести столько сахару, чтобы вода сделалась достаточно сладка. Потом горшок накрыть крышкою и поставить в печь, чтобы плоды упарились и сделались совершенно мягкими. Для аромата и вкуса прибавить несколько штучек гвоздики и полпалочки корицы.

Рисовый холодник

Густо уварить рис в молоке с тертою лимонного коркой и сахаром, потом, беспрестанно размешивая, загустить совершенно и дать остынуть в чайных чашках. Вскипятить молоко и разболтать его с яичными желтками, а для придания большого вкуса опустить кусок ванили в то время, когда кипятят молоко, и подлить полную рюмку мараскина. Когда вскипяченное и разболтанное с яичными желтками молоко совершенно остынет в погребе, то выложить рис из чашек в суповую миску и налить на него молоко.

Рисовый каравай

Сварив рис с сахаром и ванилью, сложить в рантовую форму, намазанную маслом и посыпанную сахаром, наложить легкий пресс и поставить в горячую воду на пар, потом выложить осторожно на блюдо, в середину влить земляничного пюре и подавать горячим. Или просто: сварив рис, как сказано, сложить на блюдо, оставив середину пустою, сгладить кругом, а в середину влить земляничного пюре, для которого 800 г земляники надо перебрать, протереть сквозь сито, положить 1/2 – 1/4 стакана мелкого сахару и размешать.

Грузинская долма

Отварить кусок телятины на стакане холодной воды, потом изрубить ее мелко с репчатым луком и посыпать толченым кардамоном и солью. Этим фаршем начинить айву или яблоки, предварительно срезав с них верх и вынув внутренность с семенами (а у айвы и с перепонками). Когда фарш будет вложен в очищенный плод, то вырезанною крышкою накрыть, укрепив ее двумя деревянными шпильками. Обмазать сотейник маслом, положить на него фрукты крышечкою кверху, затем поставить в печь; когда все испечется, переложить окончательно на блюдо. Внутренности же айвы или яблок положить в кастрюлю, залить стаканом холодной воды, дать хорошенько прокипеть и потом процедить свозь сито. Можно делать еще и такой соус: масло с мукою поджарить и развести соком от айвы или яблок, или груш, а туда положить кишмишу, миндалю и корицы. При этом поджечь одну чайную ложку толченого сахару, развести кипятком и дать вскипеть, потом процедить сквозь сито в соус и всему дать хорошенько прокипеть, а затем облить долму этою подливкой.

Кисель из вишен

Взять свежих вишен 800 г, 400 г истолочь вместе с косточками, залить 2 бутылками воды, поставить на огонь и, дав вскипеть раза 4 ключом, процедить сквозь сито. Из других 400 г вишен выбрать косточки и выжать сквозь салфетку сок, смешать вместе с вишневым отваром, оставить стакана 2, остальное поставить на огонь, положить по вкусу сахару, патоки или меду. Оставленными 2 стаканами морсу смочить 200 г картофельной муки, развести понемногу горячим морсом, размешивая мутовкой, уварить до надлежащей степени, всыпать очищенную ягоду и размешать затем, разлить в посуду и застудить. Кисель можно варить из всяких ягод, как-то: из клюквы, брусники, малины, из красной и черной смородины. Способ приготовления тот же самый, как сказано выше; на стол подавать со сливками и сахаром, а в пост с миндальным молоком. Молоко можно приготовлять из кедровых, грецких и простых лесных орехов, прибавляя несколько горьких миндалин для вкуса. (8).

Жареные яблоки

Взять полтора стакана муки, почти стакан молока или полстакана сметаны и полстакана пива (можно прибавить ложку дрожжей), 4 желтка, 4 белка взбить в пену как можно лучше, размешать все это перед самым жареньем (три яйца вбить цельными, т. е. не бить пены); 5 яблок средней величины очистить, нарезать ломтиками, вырезать середину с зернышками, обмакивать каждый ломтик в кляр, опускать в горячий фритюр или масло, поджарить с обеих сторон, а подавая, осыпать сахаром. (10).

Простые оладьи

Шесть яиц развести 2 бутылками молока, всыпать понемногу столько муки, чтобы вышло тесто, которое можно брать ложкою, посолить, прибавить 2 ложки растопленного коровьего масла, побить мутовкой, положить разведенных дрожжей, поставить в теплое место и дать подняться; когда тесто хорошо поднимется, снова побить мутовкой и дать еще раз подняться. Растопить в кастрюле коровьего масла и когда оно закипит, брать ложкою тесто, опускать в масле, жарить, потряхивая кастрюлю и оборачивая оладьи на обе стороны. Кому угодно, можно класть в тесто разных духов, толченого миндалю и коринки. Также жарят оладьи на сковороде на горячих угольях, когда топится печь. Подают их горячими, с сахаром.

Оладьи с яблоками

Поставить опару, когда поднимется, взять 4 яйца, положить в них ложку сахару, стереть вместе, прибавить 200 г крупчатой муки и развести сливками, чтобы тесто было не гуще, как приготовляют для гречневых блинов, и дать подняться, затем очистить яблоки, нарезать ломтиками, выбрать семена, посыпать сахаром, облить виноградным вином и дать полежать часа два, а потом вино слить. Распустить на сковороде коровьего масла, взять на ложку теста, положить в него ломтик яблока, опустить в масло; дав зажариться с одной стороны, повернуть на другую. Подавать на стол горячие, посыпав сахаром.

Заварные оладьи

Вскипятить бутылку молока, положить в него ложку масла, заварить крутое тесто из крупчатой муки, вымешивать хорошенько на огне, пока тесто не начнет отставать от краев кастрюли, потом остудить. Когда тесто остынет, положить один за другим 8 яичных желтков и мешать непрерывно, посолить, прибавить кардамону, корицы и 100 г коринки; 8 белков взбить в пену, положить в тесто, размешать и, распустив на сковороде коровьего масла, жарить оладьи.

Постные оладьи

Взять теплой, как парное молоко, воды бутылку, положить в нее 2 ложки макового или орехового масла, немного соли, замесить тесто, какое обыкновенно делают для оладий, влить разведенных с водой дрожжей, дать раза два подняться и каждый раз бить хорошенько мутовкой. Влить на сковородку орехового или макового масла и когда закипит, жарить оладьи. Можно замесить тесто, вместо воды, на миндальном молоке, также положить толченого миндалю и коринки.

Оладьи с вареньем

Взять чайную чашку виноградного вина, чашку воды, 2 ложки сахару, 100 г мягко истолченного миндалю, смешать все вместе, замесить для оладий тесто, прибавить 2 ложки смородинного или другого варенья, изжарить на сковороде в ореховом масле, но чтобы масла на сковороде было немного. Подавая на стол, посыпать сахаром. Каждого из указанных сортов оладий выйдет до 25 штук.

Бланманже

Очистить 200 г миндалю сладкого и несколько штук горького, истолочь, подливая молока. 100 г желатина разварить в стакане воды, потом процедить. Две бутылки молока влить в кастрюлю, поставить на огонь, а когда начнет кипеть, положить в молоко миндаль, 10 г корицы и, дав вскипеть молоку, процедить сквозь салфетку и крепко выжать. Слив опять процеженное молоко в кастрюлю, прибавить 2 стакана сливок, сахару по вкусу, влить клей и, дав вскипеть ключом, разлить в формы и застудить. Бланманже обыкновенно выливают в одну большую форму и в несколько маленьких; выложив бланманже из большой формы посередине блюда, кругом обложить маленькими. Наливают также бланманже в яичные скорлупы: разбить осторожно тупой конец яйца, выпустить из него желток и белок, налить бланманже и застудить. Наливают в яичные скорлупы еще следующим образом: отлить немного бланманже, положить в него столовую ложку тертого шоколада, дать раз вскипеть, процедить сквозь салфетку, остудить до теплоты парного молока, наливать понемногу в яичные скорлупы, приготовленные как выше сказано, и поставить в холодное место. Когда бланманже в скорлупах застынет, долить неполные яйца неподцвеченным бланманже, уставить яйца на блюдо, насыпав на него ржаной муки, и вынести в холодное место. Вместо корицы кладут в бланманже померанцевую воду. Подавая на стол, разбить осторожно скорлупы и уложить яйца на блюдо.

Пломбир

Пропорция: сливок ординарных – 1 бут., сливок густых на сбивку – 1/2 бут., сахару – 300 г, желтков – 6 шт., ванили – 1/2 палочки и цукату, дыни и ананаса – 200 г.

Приготовление: желтки, сахар и ваниль размешать, затем влить горячие сливки и размешать как можно лучше, потом поставить в кастрюльке на плиту, мешая лопаточкою, пока не погустеет, но не дать вскипеть; процедить в форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкою, и смешать с остальными, со сбитыми, густыми сливками, всыпать мелко нарезанные цукаты, и также размешать; потом засыпать форму льдом и солью. Подавая, выложить на блюдо, огарнировать половинками очищенных апельсинов и облить их густым холодным сиропом. (4 апельсина на стакан сахару). (8). При отпуске форму отмочить в теплой воде.

Рисовый пломбир

Полстакана рису перемыть в холодной воде, разварить на молоке до мягкости, тотчас протереть сквозь сито, положить в кастрюльку, всыпать сахар, 4 желтка, истолченную ваниль, смешать, поставить на плиту, помешивая все время, но не кипятить; когда погустеет, отставить, остудить, влить в форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкою, смешать с 2 стаканами сбитых сырых сливок, причем можно прибавить померанцевого мелко нарезанного цуката, и заморозить. Перед отпуском выложить на блюдо, можно облить холодными заварными сливками, для которых следует взять полтора стакана сливок или молока, 2 желтка, куска 3 сахару, поставить на плиту, подогреть, мешая, остудить и прибавить, кто хочет, ложку рому или мадеры. (8).

Яблочный пломбир

Четыре желтка, 3/4 стакана сахару и стакан сливок подогреть, мешая, но не кипятить, процедить в форму и заморозить до половины готовности. Затем испечь яблоки, протереть их сквозь сито и смешать с мороженым, затем сбить полтора стакана густых сливок, смешать все вместе, сложить в форму, обложенную бисквитами, засыпать льдом и солью. (8).

Рисовые груши

Полтора стакана рису вымыть, залить горячей водою, раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, перелить холодною водою, сложить обратно в кастрюлю, залить бутылкой молока или сливок, положить ложку сливочного масла, ложку сахару, 1/2 палочки ванили, разварить до мягкости, положить 2 яйца, остудить, сделать небольшие котлеты в виде груш (до 20 штук), обвалять их в яйце и сухарях и опустить в горячий фритюр. Когда подрумянятся, вынуть их дуршлаговою ложкою на дуршлаг, обвалять в тертом шоколаде, сложить на блюдо и облить шоколадным соусом, для которого надо взять: 2 желтка с 2 ложками мелкого сахару, растереть добила, всыпать 2 ложки тертого шоколада, размешать с 2 стаканами кипяченого и слегка остывшего молока, поставить на плиту, мешая ложкою, пока не погустеет, но не кипятить, и облить груши.

Вермишель с ванилью

Приготовить домашнюю лапшу или взять 400 г купленной вермишели; вскипятить 3 1/2 стакана молока, положить ложку сливочного масла, 4-5 кусков сахару, истолченного с ванилью, соли и опустить лапшу; когда вскипит и начнет густеть, накрыть крышкою, поставить на полчаса в горячую печь, потом вынуть из печи, выложить ложкою на блюдо, обмакивая каждый раз ложку в кипяченые сливки, скропить сверху, на блюдо подлить сливок, поставить в горячую печь и держать пока не подрумянится. (8).

Гурьевская каша (по-домашнему)

400 г грецких или простых орехов и 10-12 штук горького миндалю обварить кипятком, очистить от кожицы и мелко истолочь, подливая воды, в то же время 5 стаканов сливок влить в большую плошку, поставить перед угольями, снимать и складывать на тарелку образующаяся румяные пенки. Когда уже их довольно наберется, всыпать в оставшаяся сливки 11/3 стакана манны, сварить довольно жидкую кашу, в горячую всыпать истолченные орехи, сахар, ваниль и размешать, сделать на блюде рант из теста, положить ряд каши, ряд пенок, опять ряд каши, посыпать сверху сахаром и сухарями и вставить ненадолго в печь. Подавая, убрать вареньем. Эту кашу можно перекладывать также фруктами и вареньем. (8).

Малиновый пирог (домашнего приготовления)

Протереть сквозь сито 1,2 кг малины, положить в нее 300 г сахару и осадить на огне; сбив покрепче 15 яичных белков, смешать с малиною, потом выложить на блюдо, обсыпать сахаром и поставить в печь. Таким же образом делать можно подобные пироги из черной смородины, клубники и ежевики. (10).

Маседуан (домашний)

В лимонное желе, еще не застывшее, всыпать горсти 2 клубники, столько же малины, белой смородины, красной смородины, свежих фисташек и, выложив в форму, застудить. Или: налив до половины формы желе, дать ему застыть, тогда разложить на поверхности, каким вам угодно узором, разных ягод, фисташек, обчищенного миндалю, вареных плодов в сахаре, померанцевой цедры, и, залив остальным желе, застудить на льду. (10).

Блинки в креме

Приготовив раствор, как обыкновенно для молочных блинов, подправить его лимонною цедрою и сахаром. Когда же блины испекутся, то, свернув каждый в трубочку, обложить их кругом довольно глубокого блюда, которое наполнить потом густо сбитым кремом.

Каша с черносливом

Отмерив в кастрюлю 2 1/2 стакана кипящей воды, посолить по вкусу, положить ложку прованского масла; одновременно перебрать и вымыть 200 г пшена и когда вода закипит, выложить пшено, размешать и кипятить на легком огне под крышкою, пока каша не упреет. Затем вымыть в тепловатой воде 200 г чернослива, поставить на огонь и когда закипит, выбрать чернослив на тарелку и выжать из него косточки так, чтобы черносливина казалась цельною, положить обратно в воду и сварить до мягкости. Когда каша будет готова, подмазать прованским маслом форму, наложить ряд каши, сверх каши ряд чернослива, снова каши и чернослива, а когда форма наполнится, нажать плотно, поставить в горячую печку заколеровать, внимательно выложить на блюдо, а сироп из чернослива подать особо. Любители прибавляют в кашу мелкий сахар с корицею или лимонною цедрою. (4).

Хрустад

Приготовить молочные блины. При этом протереть сквозь сито 400 г творогу, сложить в кастрюлю, положить пол-ложки масла, 3 желтка, 3 белка взбитых в пену и размешать. Наслоить нетопленым маслом шарлотную форму, потом разложить на столе блины в ряд, смазать тонко творогом, свернуть в рулет и уложить рулет в шарлотную форму (начать с середины); укладывать так, чтобы нигде не было пустоты; наложить один ряд, положить ложку творогу, сравнять, уложить второй ряд, и т. д. За 20 минут до отпуска поставить в горячую печку заколеровать и выложить на блюдо. Для любителей подается сметана.

Панке домашнее

Отмерить в чашку 4 столовых ложки мелкого сахару с частью лимонной цедры, положить 4 желтка и мешать до тех пор, пока масса не поднимется и не побелеет; тогда положить з столовых ложки муки, ложку растопленного масла и 2 столовых ложки сливок и размешать. Затем взбить в пену белки и, положив немного, размешать, потом положить все вдруг и размешать, поднимая массу ложкою снизу вверх; когда будет готово, выложить на разогретое на листе масло, поставить в горячую печку и, когда заколеруется и спечется, вынуть на стол, разрезать на 2 половины: одну половину смазать мармеладом из яблок, вторую же половину осторожно поднять ножом и покрыть ею смазанною мармеладом половину так, чтобы обе составляли одно целое, потом изрезать правильно порционными кусками и, уложив на блюдо, посыпать мелким сахаром. (4).

Желе из вина

Распустить 100 г желатина. Влить в кастрюлю 2 бутылки виноградного вина, сотерну или какого-нибудь другого, но только не сладкого, положить в вино 10 г корицы, немного гвоздики, цедру с 3 лимонов, стертую на сахар, и 3 лимона, нарезанных кружками, выбрав из них семена, и поставить кастрюлю с вином на огонь. Когда вино начнет кипеть, прибавить по вкусу сахару, взбить от 6 яиц белки в пену, выложить в вино, вылить туда же клей, мешать ложкою, поднимая вверх и сливая, но не давать сильно кипеть; потом снять с огня, и дать слегка покипеть. Затем взять без перекладины стул, прикрепить к 4 ножкам концы салфетки, пропустить сквозь салфетку желе, дать простынуть до теплоты парного молока, разлить в формы или в апельсинные корки (т. е. разрезать апельсин пополам, вычистить всю мякоть, налить желе, простудить и подавать в корках). Перед тем, как подавать желе на стол, опустить форму на одну минуту в горячую воду, чтобы желе лучше выложилось. Когда процежено желе, прибавить лимонной кислоты по вкусу. (8).

Желе из апельсинов

Взять 6 апельсинов, стереть с них на сахар корку, вынуть внутренность, выбрать семечки, растереть ложкою, положить вместе с сахаром в кастрюлю, влить бутылку сотерна, прибавить по вкусу сахару, положить 50 г желатина, дать вскипеть, взбить 4 белка в пену, выложить в желе, вымешать, дать закипать, снять с огня кастрюлю и дать покипеть с краю, потом процедить сквозь салфетку; когда остынет, разлить в формы или в апельсинные корки и застудить. (8).

Ананасное желе

Очистив и нарезав пластинками 2 ананаса, сварить их в сиропе. 100 г желатина распустить в бутылке воды и процедить сквозь салфетку. Выбрав из сиропа ананасные ломтики, вылить сироп в кастрюлю, прибавить бутылку виноградного вина, дать вскипеть ключом, влить клей, вскипятить еще раз, снять с огня, дать остынуть, разлить в формы или в апельсинные корки, положив в желе ананасные ломтики. (8).

Московик

Приготовить желе; когда застынет в форме, взять в ступку кусок льду, истолочь, перемешать с солью, выложить немного льду в чашку, поставить форму, покрыть крышкою, засыпать кругом толченым льдом с солью и оставить так полчаса. Когда желе промерзнет, выложить на блюдо; обмакнув форму в теплую воду.

***Примечание**: на желе московик сахару надо брать меньше, в противном случае он не замерзнет.*

Мусс

Мусс приготовляется точно так же, как желе, с тою только разницею, что можно не очищать его белком, а только процедить сквозь салфетку; когда она слегка остынет, положить один белок, начать сбивать проволочным венчиком на льду, пока не загустеет и не обратится в пену, тогда сложить в форму и поставить на лед.

Желе-окорок

Приготовить бланманже и красное желе, взять форму, похожую фигурою на окорок, налить сперва слой бламанже, толщиною в палец, а когда оно остынет – красное желе; потом, по охлаждении последнего, опять бланманже, и продолжать так, пока форма не наполнится. От бланманже нужно, однако, удержать некоторую часть, чтобы обложить им красные стороны желе, когда его вынут из формы. Если хотят, чтобы желе походило на шпик, следует брать определенную меру как того, так и другого желе, чтобы белые и красные полосы имели одинаковую ширину, а сверху покрыть шоколадным кремом.

Монплезирский маседуан

Это блюдо имеет своего рода историю. Раз в бытность Высочайшего двора летом 1844 года в Петергофе, и именно в Монплезире, где был назначен обед, – оказалось по меню, поданному императрице Александре Федоровне, что сладким блюдом было мороженное с кремом, между тем как именно в это самое время из чьих-то частных оранжерей прислана была корзина с великолепнейшими фруктами, самыми разнообразными, красоты и сочности удивительных. Император Николай Павлович велел метрдотелю Эмберу немедленно приготовить из фруктов маседуан. Блюдо удивительно хорошо удалось, все были очень довольны, и счастливый француз просил разрешенья назвать этот новый маседуан «Монплезирским». Для приготовления этого блюда надо иметь хорошую дыню, срезать в ней ту часть, которая у стебля, вынуть из другой части семечки и всю сеткообразную и мясистую внутренность, не касаясь до кожи, благодаря чему получится род кубка или вазы. Вычищенную таким образом дыню ставят на блюдо, покрытое сложенною вчетверо салфеткой и убранное по блюду, вокруг дыни, самыми разнообразными цветами садовыми или оранжерейными. Затем берут пару спелых персиков, 4 штуки абрикосов, 200 г клубники, 100 г малины, несколько ломтей той же дыни без семечек и 30 вишен; вычистив эти фрукты и ягоды, разрезать персики, абрикосы и дынные куски в четвероугольные кусочки, вынуть ядрышки из вишен, прибавить клубнику и малину, смешать все это вместе и, сложив в серебряную кастрюлю, поставить на лед. После того взять 400 г сахару, истолочь его в среднюю степень мелкости, т. е. не слишком мелко, а скорее крупно, сложить в большую чашку, налить на сахар стакан воды, чтобы он скорее растаял, вскипятить и остудить, потом влить в чашку бутылку шампанского прямо со льда, осьмушку распущенного желатина и сок из 4 лимонов, пропущенный сквозь сито, помешивая все это серебряною ложкою. Когда все подготовлено, уложить фрукты в дынную вазу, залить желе из шампанского и подавать.

Примечание. *Желе для этого блюда должно быть приготовлено самое слабенькое, под названием «пашот». Такое блюдо можно подавать и в арбузной корке, и прямо в металлической или в стеклянной вазе.*

Затем из персиков для этого блюда надо вынимать косточки и, кроме того, еще шпарить, т. е. опустить в кипяток, и если кожа

хорошо отходит, тогда вынуть и очистить. Кожа от персика сходит так же, как и со сваренной свеклы.

Бисквитный пудинг

Взять домашних или кондитерских бисквитов штук 10, домашних круглых сухарей также штук 10, разрезать каждую штуку на несколько частей. Приготовить сироп из 1/3 стакана сахару и стакана воды, всыпать в него четверть стакана крупного изюму и четверть стакана очищенного, нашинкованного миндалю, дать постоять с полчаса; кастрюлю вымазать маслом, посыпать сухарями, положить на дно ряд бисквитов, полить приготовленным сиропом, положить ряд сухарей, опять сироп, ряд бисквитов и, наконец, сухарей; 6 желтков разбить с 2 стаканами сливок, всыпать немного корицы, облить пудинг, вставить в не слишком горячую печь на один час. Подавая, выложить на блюдо, облить сиропом или покрыть меренгою, приготовленною из оставшихся сбитых белков, смешанных с 4 ложками сахару, вставить в печь минут на 10 и, подавая, убрать вареньем. (8).

Розовое облачко

400 г свежей красной смородины протереть сквозь сито, положить, по крайней мере, 200 г сахару, потому что смородинный сок очень кисел. Когда смесь хорошо размешана, отлить некоторое количество на блюдечко и, всыпав понемногу десертную ложку картофельной муки, растереть, чтобы не было комков, а потом влить эту смесь в массу жидкости, размешать как можно лучше и, сбив в густую пену 8 белков самых свежих яиц, смешать все это вместе, сбивая массу метелкой. Когда она вполне хорошо сбита, выложить на плоскодонную металлическую форму, поднять массу горкой посредством серебряной ложки; на верхушке сделать ложкою же украшение и за полчаса до подавания на стол поставить в печь в посредственный жар. Белки быстро начнут вздувать пирог и как только он обрумянится, подавать его скорее, потому что это пирожное, легкое как облако, осядет тотчас. (8).

Пасха-лакомство

Самого свежего творогу 2 кг положить под гнет, потом протереть, сквозь волосяное редкое сито. На форму средней величины положить 4 яйца целых и 5 желтков, 4 столовых ложки не кислой сметаны, 4 ложки распущенного свежего сливочного масла и кусков 10 сахару, истолченного мелко, с прибавкой ванили. Все это тщательно протереть и перемешать с творогом, в форму положить намоченную чистую тряпку и тогда выложить в нее всю массу, накрыть дощечкою, а сверху положить гнет от 5-ти и не более 4 кг; спустя 12 часов гнет снять, но если не сейчас нужно подавать на стол, то оставить в форме, потому что у этой пасхи очень скоро желтеют бока и это ей вредит. Вообще, нужно делать ее небольшого размера, потому что она долго сохраняться не может. (10).

Суфле из картофеля (домашнее приготовление)

Очистив 16 штук картофеля, сварить в соленой воде и протереть горячим сквозь сито; взять в кастрюльку 4 ложки картофельной муки, развести двумя стаканами молока, положить две столовых ложки масла и мешать на огне, пока не загустеет, потом снять с огня, вбить цельное яйцо и размешать. Затем положить приготовленное картофельное пюре, размешать снова, потом положить в пюре еще 8 желтков и взбить 8 белков в пену и, размешав все вместе положить 2 столовых ложки мелкого сахару с лимонною цедрою; когда будет готово, наслоить маслом, маленькую форму, обсыпать картофельного мукою, наложить массою, поставить в кипящую в кастрюле воду (воды должно быть только до половины формы), покрыть и сварить на пару до готовности. Перед отпуском выложить на тарелку и облить сладким соусом. (8).

Яблочное суфле

Спечь 2 яблока и протереть сквозь сито, в то же время взбить в пену 6 белков. Когда белки будут густо взбиты, положить 4 столовых ложки мелкого сахару, размешать, а потом положить постепенно яблочный мармелад, размешать и выложить на металлическую тарелку, верх обравнять правильно ножом, посыпать мелким сахаром и поставить в умеренную горячую печку; когда заколеруется, подать прямо из печки на стол. (8).

Апельсинный колодец

Эта поваренная игрушка составляет десертную принадлежность. Выбрав самые крупные и без всяких пятен апельсины, нужно верхушки каждого срезать так, как делают с яйцами, сваренными всмятку; тогда чайною ложечкою отделяют все мясо плода, наблюдая при этом, чтобы не прорвать его наружной кожи, и от времени до времени всыпают некоторое количество мелко истолченного сахару, мешая его осторожно с мясом апельсина до тех пор, пока не образуется роль мармелада, которым и наполняется внутренность каждого фрукта, а отверстие накрывают куском корки, отрезанной первоначально с верхушки. Можно в это сладкое тесто прибавлять несколько капель померанцевой воды. Апельсины, таким образом приготовленные, осторожно укладываются на десертного тарелку и подаются с чайными ложками.

Ватрушки

Возьмите лучшего теста, раскатайте в тонкий лист, нарежьте кружков и в середину каждого положите по катышку, вроде ореха, из следующего состава; вскипятить молоко с маслом, взятых поровну, прибавить муки, 200 г швейцарского сыра или 300 сыра Бри, мелко истертого, 2 ложки взбитых сливок с несколькими яйцами и сделать довольно густое тесто. Положив начинку, приподнять края кружочков в 3 местах и образовавшиеся 3 угла защипнуть, потом посадить в обыкновенную печь, а вынимая из печи, посыпать мелким сахаром.

Финшонеты

Налить в кастрюлю молока, однако, не слишком много, разболтать в нем 100 г муки, сахару 200 г, такое же количество толченого миндалю, 2 ложки топленого масла, 2 желтка, цедру с лимона и немного соли. Все это поставить на огонь и подогревать до тех пор, пока смесь несколько сгустится и будет похожа густотой на хорошие сливки или молодую сметану; тогда облить ею несколько кружочков из слоеного теста, величиною в 5 см, и посадить в печь, в вольный дух. Спустя четверть часа, покрыть их тонким слоем сладкого теста, пересыпать мелким сахаром и поставить опять в печь, пока все не зарумянится. Сахар можно заменить истертым в порошок двойным количеством шоколада; не дурно также, если вместо обыкновенного молока употребить миндальное.

Картофельный пудинг

Дюжину средней величины картофелин сварить в воде или в пару вполовину и пропустить через мясорубку; эту картофельную мякоть смешать со сметаною, которой взять мерою 2 бутылки, смесь протереть сквозь редкое сито, из чего получится род киселя. В этот кисель, положить сахару, сколько нужно по вкусу, полную горсть высушенного и истолченного белого хлеба, 10 яичных желтков, а белок от этих яиц сбить в пену и туда же прибавить; потом всю эту смесь, в кастрюле или горшке, запечь в печке. Чтобы узнать, поспел ли в печке пудинг, надобно его прокалывать по временам острою деревянного спицею: пока сколько-нибудь теста пристает к спице, пудинг все еще не готов; он хорош только совсем пропеченный, тогда его подавать на стол и кушать со сливками. (10).

Жженый крем

Двенадцать яичных желтков положить в горшок и сбить; туда же влить полторы бутылки свежих сливок, процеженных сквозь волосяное сито, всыпать 100 г мелкого сахару, соскоблить туда же с лимона цедру и прибавить кусочек корки корицы. Всю эту смесь выложить в чистую кастрюлю, поставить на огонь и, мешая беспрестанно, держать на огне, пока не сделается густою (нагревать надобно осторожно и не доводить сливок до кипения, иначе яйца свернутся). Тогда снять с огня и до тех пор мешать, пока смесь наполовину остынет; полуостывший крем выложить на блюдо, насыпать на крем слой мелкого сахару и поставить в раскаленную печь, чтобы поверхность зарумянилась. (10).

Лимонные бисквиты (домашнее приготовление)

Взять 2 свежих лимона и с одного из них верхнюю маслянистую кожицу стереть сахаром, который отложить в сторону. Оба лимона положить в кастрюлю, хорошо вылуженную, налить на них воды, поставить на огонь и варить, чтобы вода кипела; когда вода несколько укипит, добавлять новою, но всегда горячею. Варить до тех пор, пока лимоны сделаются так мягки, что деревянного лучинкой можно будет легко проткнуть их, тогда лимоны вынуть из воды. Остывшее лимоны сперва истереть в мякоть на жестяной терке, а потом протереть сквозь мелкое сито на блюдо и на блюде вымешать ложкою, пока вся эта мякоть сделается однородною и похожею на жидкий клей. В этот лимонный клей вмешать 8 яичных желтков, чайную чашку сладкого миндалю и чайную чашку сахару, в который прибавить и натертый кожицею сахар; желтки должны быть наперед хорошо разболтаны, а миндаль очищен от кожи и мелко растерт. Оставшиеся от желтков яичные белки разбить венчиком в пену и вмешать туда же в лимонное пюре. Тогда эту смесь разлить в формочки или коробочки (до 40 штук) и испечь в легком жару.

Крем

Влить в кастрюлю 2 бутылки густых сливок, обложить кастрюлю льдом, взбивать венчиком; когда все сливки будут взбиты в пену, взять 2 яичных желтка и 2 ложки померанцевой воды, взбить вместе и выложить в сливки. Затем всыпать мало по малу 2 чайных чашки мелкого сахару, перемешать и влить распущенный 25 г желатин, потом выложить в чистую кастрюлю или форму, обложить льдом и поставить в холодное место. Когда нужно выкладывать крем, опустить кастрюлю на минуту в теплую воду.

Крем-брюле

Взять 2 бутылки густых сливок, влить в кастрюлю, обложить льдом и взбивать венчиком. Истолочь и просеять 200 г сахару, отделить от него 2 столовых ложки, положить в кастрюлю, смочить водою, поставить на огонь и мешать ложкою, пока сахар не начнет гореть; тогда влить еще немного горячей воды, чтобы сахар распустился. Затем всыпать в сбитые сливки понемногу толченый сахар и 100 г распущенного клея, не переставая мешать. Потом вылить в кастрюлю или в форму, обложив льдом. (8).

Крем из черного хлеба

Поджарить 50 г тертого черного хлеба в 65 г коровьего масла, уварить до густоты с полбутылкой вина, 100 г сахару, небольшим количеством корицы и гвоздики и с тертою цедрою лимона на умеренном огне, переложить потом на фарфоровую чашку, посыпать толченым миндалем и рубленою обсахаренною лимонною коркой и подавать на стол холодным. (6).

Крем с белками

Взять 12 яичных белков, взбить в густую пену и в это время всыпать в них понемногу 2 чайных чашки мелкого сахару; между тем, влить в кастрюлю 2 бутылки молока, поставить на огонь и, когда молоко закипит и белки будут взбиты, брать ложкою белки и опускать в кипящее молоко, чтобы белки заварились. Заварившиеся белки вынимать, класть на сито, а в молоко опускать новые, пока все белки заварятся. Две бутылки густых сливок взбить в пену, прибавить 2 столовых ложки сахару, истолченного и просеянного с ванилью, перемешать, выложить на блюдо горкой, обложить заваренными белками и поставить на лед. Нашинковать мелко цукаты и фисташки, когда подавать на стол, уложить цукаты и фисташки на взбитые сливки, на белки же положить варенья малины или вишен. (12).

Макаронный крем

Размешать полную ложку картофельной муки с 12 желтками и 2 бутылками молока, положить туда 100 г сахару, на который натерт был лимон, 200 г разрезанных на кусочки макарон и, если кто хочет, немного коринки; вскипятить еще раз, беспрестанно размешивая, дать остынуть, положить поднятый белок, выложить на тарелки или на блюдо, на котором сделать края, поставить в печь, не жарко натопленную, и горячий подавать на стол. (8).

Крем из шампанского

200 г сахару, 2 см ванили и 5 желтков мешать добела; развести стакана шампанского, подогреть, но не кипятить, влить 3/4 стакана шато-лафита, стакан желатина и белок, смешать и взбить венчиком; когда поднимется, сложить в форму и застудить. (5).

Крем из сабайона

200 г сахару стереть о цедру лимона, истолочь, смешать с 6 желтками, растереть добела, развести 11/2 стаканами белого легкого вина, выжать сок из пол-лимона, поставить на плиту, сбить метелкой, пока не погустеет; сняв с огня, снести на лед, не переставая сбивать метелкой, влить стакан желатина, прибавить, кто хочет, полрюмки белого рому, опять сбивать, опустить в форму и выставить на лед. (5).

Малиновый крем

Этот крем делают так же, как земляничный, с тою только разницею, что снимая молоко с огня, когда оно довольно уварится, положить 2 яичных свежих желтка, растертых с 2 ложками сливок, приставить на минуту на огонь, мешая ложкою, чтобы только яйца сварились, не давая вскипеть; в остальном поступать как выше сказано о земляничном креме.

Жюльен сладкий

Взять несколько яиц, ложку розовой воды, бутылку молока, соли и сахару сколько потребуется, и с истертым белым хлебом замесить тесто. Это тесто положить в форму, вымазанную маслом, а вокруг формы по блюду обложить ломтиками яблок, обжаренными с сахаром в коровьем масле. Форму запечь в печке.

Лимонный цукерброт домашнего приготовления

Обтереть кожу с половины свежего лимона, еще обрезать кусочками желтую верхнюю кожицу с 4 лимонов и смешать на блюде с 200 г истолченного сахару. После того взбить белки от 8 яиц, выложить в сахар, прибавить 100 г крупчатой муки и вымесить заботливо. Налить на листы бумаги этого теста продолговатыми булочками, до 20 штук, усыпать толченым сахаром, чтобы поверхность обсахарилась, и запекать в печи не очень горячей.

Битые сливки

Сбить в густую пену полтора стакана самых густых сливок, всыпать четверть стакана мелкого сахару, цедру с трети лимона или каплю лимонного масла (или 1 см толченой ванили, или четверть стакана фруктового пюре или ложку мараскину), сложить на блюдо, обложить трубочками и вафлями или трубочки наполнить сбитыми сливками. (6)

Шодо (Chauďeau)

Бутылку красного вина вскипятить со 150-ю г сахару с гвоздикой и куском корицы. И подавать в стаканах. Можно иначе: выпустить 6 яиц в кастрюлю и влить туда бутылку белого вина и вскипятить, потом прибавить 75 г сахару и чайную ложку картофельной муки, разболтанной с холодным вином, все смешать мутовкой хорошенько. После того поставить кастрюлю на плиту и до тех пор мешать мутовкой, пока жидкость не сделается густою. Тогда снять кастрюлю и, прибавив к этой массе по вкусу лимонного сока, подавать горячим. (10).

Марципанное печенье из миндалю

Взять 200 г миндалю сладкого и немного горького, вычистить и истолочь мягко, подбавляя понемногу яичного белка, чтобы миндаль не замаслился. Два яичных белка и 100 г сахару, мелко истолченного, положить в фаянсовую чашку, прибавить сок из пол-лимона, стереть ложкою, пока сделается бело, как сметана, положить в белки миндаль и вымешать. Посыпать на стол картофельной муки, смешанной пополам с сахаром, переделать приготовленное тесто в разные фигуры; вымазать сливочным маслом бумагу, уложить на нее пирожное, положить на железный лист и поставить в печь, в вольный дух. (10).

Миндальник

Взять 400 г сладкого миндалю, очистить и нашинковать мелко или изрубить ножом. Три белка стереть с 200 г сахару и соком из лимона, смешать с миндалем, уложить на облатки, положить на бумагу и посадить в печь в вольный дух. Когда пирожное будет готово, положить в середину какого-нибудь варенья или желе. Облатки употребляются для многих пирожных и их приготовляют следующим образом: взять 2 яичных белка и рюмку воды, смешать вместе, прибавить чайную ложку сахару, замесить крутое тесто из лучшей крупчатой муки, раскатать тонко, тоньше, чем для лапши, вырезать рюмкой кружочки и засушить в печи в самом легком духу.

Шоколадные ядрышки

Взять 400 г просеянного сахару и 35 г адраганту, распустить в чайной чашке воды и процедить сквозь салфетку; истереть плитку шоколада, смешать с сахаром и замесить на распущенном адраганте. Потом наделать до 40 лепешечек, орешков или наподобие зерен кофейных, овсяных, пшеничных и тому подобное, и поставить после обеда в печь.

***Примечание**: адрагант мочить в горячей воде часа 2, пока не размякнет.*

Шоколадные игрушки

200 г сахару, 3 яичных белка и сок из лимона стереть вместе, чтобы было густо и бело, как сметана; потом положить в белки 200 г шоколада, перемешать хорошенько, наделать из этого теста разных фигур, как например: маленьких калачиков, лепешечек, подковок, миндалинок, репок, орешков или других фигур, всего штучек до 40, и засушить в печи, поставив после обеда. Пирожное из шоколада можно запасать, потому что оно не портится, им обкладывают разные пирожные и миндальные торты.

Шоколадный кисель

Плитку шоколада в 100 г стереть на терке и смешать с 25 г сахару, затем всыпать в кастрюлю, налить туда же бутылку сотерна или доброго хереса и поставить кастрюлю на огонь. Когда вино закипит, то впустить в него 4 яичных желтка, предварительно сбитых с небольшим количеством того же сорта вина; этой смеси дать снова вскипеть при безостановочном размешивании. Когда шоколад закипит, тотчас снять его с огня, разлить в чашки и подавать горячий.

Гозинаки грузинский

Сладкий миндаль очистить, раздвоить и опустить в холодную воду. Потом поставить вариться в кастрюле сотовой мед, а когда он станет кипеть, не дать уйти пене и беспрестанно мешать, чтобы не пригорел; вскоре мед получит желтоватый цвет, тогда впустить в него миндаль и дать всему кипеть. Для пробы взять немного на ложку и вынести на холод: если скоро окрепнет, то это означает, что все готово. Тогда десертные тарелки обмазать миндальным маслом и разлить на них это варенье, дать ему застыть в комнате и, изрезав на кусочки, отпустить на стол. В Грузии это блюдо подается обязательно 31 декабря.

Дынный кисель домашний

Очистить с дыни кожу, внутренность выкинуть, мясо изрезать в кусочки и пообжарить его в собственному его соку. Прибавить туда сливок или свежей сметаны, коровьего масла, сахару, корицы, немножечко соли, выпустить туда же несколько яиц и, размешав, уварить; если окажется еще не довольно густо, прибавить 2 столовых ложки истертого белого хлеба и разварить в кисель. (8).

Сладкий крупеник

400 г гречневой крупы промыть, вскипятить бутылку молока, положить туда крупу вместе с 200 г сахару, на который прежде была натерта лимонная корка, и, размешивая беспрестанно, уварить до густоты киселя, положить эту студенистую массу в форму или в круглую чашку и дать остынуть. Подавать с молочным соусом, в котором можно сварить горького миндалю, или с винным соусом. Холодное нужно обливать соусом и охладить вместе с ним. С манною крупою приготовляется точно также, только крупу следует сперва сварить в воде, а потом густо уварить с молоком. (8).

Компот из малины

Взять малины хорошей или сорт, так называемый «Галсанка», вычистить и положить на вазочку. Затем вскипятить сахар, положив его в кастрюлю, и влить немного воды, чтобы вышел густой сироп, потом остудить, прибавить если есть 1 рюмку мараскина или какого-либо вина и залить ягоду и подавать.

Варенец

Взять три бутылки свежего цельного молока, которое уже простояло сутки на льду, смешать ложкою, чтобы сливки опять соединились с молоком и поставить в довольно жаркую печь часа на два; когда будут образовываться пенки, то их погружать в молоко; чем более будет пенок, тем варенец вкуснее. Когда молоко довольно уварится и примет желтоватый цвет, вынуть из печи, отнести на погреб, дать простыть до теплоты парного молока, положить 2 или 3 ложки сметаны, размешать, поставить на ночь в печь, разлив в стеклянные или фаянсовые тазики, а поутру, вынув из печи, поставить на лед. К варенцу обыкновенно подают сахар, смешанный с толченою корицею.

Варенец по-английски

Бутылок 6 хорошего молока поставить в теплое место, а чтобы скорее створожилось, можно пустить в него несколько капель лимонного сока; когда молоко хорошо закиснет, сделать в нем надрезы острием ножа в ту и другую сторону, чтобы образовались квадраты, и приставить посуду на огонь, чтобы сыворотка отделилась от творога; дать вскипеть один раз и откинуть на решето, чтобы творог осёл и простыл. Тогда выложить четвероугольные куски творога в широкое блюдо и полить молоком, вскипяченным с сахаром и яичными желтками; на стол же подавать нужно холодным. (12).

Мацоно грузинский

Вскипятить раза два сливки, потом влить их в каменную чашку, дать простыть до теплоты парного молока; сметану влить в чайную чашку, хорошенько ее размешать и вливать в нее понемногу сливки, все продолжая мешать. Когда все сливки будут влиты и все будет вымешано, обвязать посуду кисеей, поставить в кухне на полку и, когда загустеет, вынести на лед. Подается мацоно к столу в той посуде, в какой приготовлялось.

Польская каша

Сварить крутую кашу из манны на молоке и прибавить, по вкусу, сахару и коринки; 6 яичных желтков смешать с простывшею уже кашею, потом разогреть на сковороде столовую ложку чухонского масла и облить им эту последнюю. Из оставшихся от 6 яиц белков сделать пенку, то есть сбить белки и соединить с сахаром и ванилью, выложить кашу на блюдо, обложить кругом ее пенкой с прибавлением и ней варенья и, перед отпуском блюда к столу, вставить блюдо в умеренно-жаркую печь, только ненадолго, чтобы заколеровалось.

Масло по-английски

Сбить метелкой на льду 3 стакана самой густой свежей сметаны. Когда начнет густеть, всыпать сахару и немного толченой ванили или спрыснуть, по желанию для запаха, ароматическим маслом или розовою водою. Всю смешанную массу с сахаром и ванилью размешать, сложить в салфетку, перевязать и повесить на ночь в погреб. На другой день выложить на блюдо, облить соусом из сливок с желтками и сахаром и подавать. (6).

Компот из яблок

Разрезать пополам 10 яблок, очистить кожу и вынуть семечки. Положить в кастрюлю 200 г сахару, развести 2 стаканами воды, дать закипеть, опустить яблоки, положить корицы, наломав небольшими кусочками, несколько гвоздики, цедру с лимона, стертую на сахар, и выжать из него сок. Когда яблоки будут готовы, выложить на блюдо, а сироп еще поварить, пока он не сделается довольно густым, и облить яблоки. (10).

Компот из абрикосов

Сварить густой сироп из 200 г сахару. Из дюжины абрикосов вынуть косточки, положить в фаянсовую чашку, залить сиропом, поставить в печь в вольный дух и дать постоять, чтобы они отмякли и замариновались в сахаре; в это время переворотить абрикосы раза два или три, потом остудить и подавать. (8).

Компот из груш

Очистив, сколько понадобится, хороших груш, вырезать семечки и варить в воде, пока груши не сделаются мягкими, тогда вынуть их из воды, а в воду, в которой они варились, положить сахару 400 г или более, смотря по количеству груш. Когда сироп закипит, опустить груши, прокипятить и, дав хорошо пропитаться сахаром, выложить на блюдо, а сироп процедить, облить и остудив, подавать.

Сладкий сыр

От только что зарезанного теленка взять желудок, вымыть его хорошенько и мочить 3-4 часа в крепком уксусе; потом сполоснуть его хорошенько в сыворотке, натереть внутри и снаружи мелкою солью, растянуть на 2 тоненьких палочках, высушить совершенно и держать в сухом месте. За 3 или 4 часа перед употреблением помочить этот желудок в кислую или свежую сыворотку и подержать в ней в теплом месте. Эта сыворотка называется подпушка; она льется в свежеподоенное молоко и обращает его в творог. Один и тот же желудок можно употреблять 3 раза, только каждый раз, вынув из сыворотки, хорошенько вымыть, натереть солью и высушить, растянув на палочки. Подпушку можно приготовить иначе: телячий желудок очистить, вымыть хорошенько, натереть мелкою солью внутри и снаружи; через 2-3 дня опять вымыть и натереть солью, потом растянуть на палочки и высушить. Перед деланьем сыров взять 4 бутылки простокваши, 4 бутылки свежего молока, смешать, вставить в теплую печь, а когда отскочит сыворотка, слить ее, намочить в ней желудок и не вынимать его, пока сыворотка не скиснет. Эта сыворотка употребляется также в сыры. На 1/2 стакана взять 3/4 ведра цельного молока (кто хочет иметь сыр жирнее, прибавляет немного сливок), которое разогревают предварительно, чтобы оно было немного теплее парного молока; тогда вливают подпушку, мешают лопаточкою, пока молоко не обратится в творог и не отскочит сыворотка, слить эту последнюю, а творог переложить в салфетку или мешок, перевязать и положить под гнет. Когда из-под гнета перестанет стекать сыворотка, выложить творог на блюдо и положить в него малинового, земляничного или вишневого сиропа так, чтобы сыр получил от него и вкус и запах. Размешать хорошенько, а если бы цвет был слишком бледен, прибавить кармин, затем сложить творог в салфетку; если приготовляется к Пасхе, то положить его в деревянную форму, которую можно обложить кругом какою-нибудь зеленью, как-то: молодыми листочками кресс-салата или петрушки и поставить опять под гнет в холодное место. Не следует делать этого сыра в большом количестве, потому что он через 3-4 дня начинает портиться, и то каждый день на ночь его надобно выносить на лед.

Макароны с фруктами

Тесто приготовить так: растопив 800 г коровьего масла, растереть добела, потом прибавить туда 200 г муки, 2 полных ложки густых дрожжей, сахару, корицы, тертой лимонной корки, несколько зерен соли, полчашки молока и 3 или 4 яйца; размешивать все это до тех пор, пока тесто будет отставать от ложки, и в этом виде дать тесту несколько взойти. Положить тесто тотчас же в вымазанную маслом кастрюлю или на сковороду, употребляемую для тортов, пересыпать мукою, чтобы не слипалось, и дать взойти. Когда взойдет, влить туда 2 полных ложки растопленного коровьего масла с прибавкой сока или пюре из вишен, слив, абрикосов и тому подобных плодов, и все это пропекать в духовом шкафу. Когда макароны зарумянятся, посыпать их сахаром и корицею, облить сверху чашкою сока из плодов, чтобы они лучше отделялись, осторожно вынуть ложкою из кастрюли, а варившиеся с ними фрукты подавать особо в виде соуса.

Каша из розовой крупы

Взять 400 г листьев свежих роз, 400 г крупчатой муки, 6 яичных белков, 100 г мелкого сахару и все это, смешав вместе, протереть сквозь обыкновенное решето. Полученную таким образом крупу, рассыпав на скатерти, хорошенько просушить на солнце. Для варки каши надобно брать на каждую столовую ложку круп стакан цельного молока. В обыкновенную небольшую кастрюлю влить следуемое количество молока и вскипятить его хорошенько на огне; потом, отставив кастрюлю, всыпать в молоко пропорциональное количество крупы не вдруг, но понемногу мешая жидкость ложкою. Все это опять ставится на огонь, на котором оставляется долее или менее, смотря по тому, какой густоты желают иметь кашу.

Холодная яичница

Выпустить в горшок 10 яиц, прибавить к ним немного розовой воды и густых сливок и сахару; потом присолить немного, разбить лопаткой и поставить горшок в духовой шкаф, накрыть его и не трогать, пока раствор не осядет. Тогда вынуть горшок. Если к этому употреблены будут сливки, а не молоко, то кушанье это сверху ссядется очень крепко, но от простого молока будет водянисто. Ссевшееся выбрать из горшка чумичкою (чумичка – половник, прим. редакции) или шумовкой на блюдо, наложить горкой и снести на лед, чтобы остыло. Если это кушанье окажется водянисто, то нужно его усыпать истертыми корками белого хлеба (10).

Ягоды со сливками

Когда поспеют клубника и малина, то их подают со сливками. Клубнику перебрать, нижние зеленые веточки оборвать, посыпать мелким сахаром, положить на блюдо горкой и подавать со сливками и сахаром. Перебрав малину, червивые и мятые ягоды откинуть, выбрать из ягод сердечки, уложить также на блюдо горкой и подавать со сливками и сахаром.

Молочная каша

Можно варить кашу из всяких круп на молоке и на воде. Когда хотите сварить не густую кашу из риса, манных или смоленских круп, также из желтого пшена, то на бутылку молока положить 100 г круп. При варке каши на молоке нужно наблюдать, чтобы каша не переварилась. Вскипятив молоко, засыпав из манной или смоленской крупы кашу, размешать хорошенько и разбить комки. Подают молочную кашу с чухонским маслом и сахаром, смешанным с корицею. Крутую кашу лучше варить в горшке; положив немного более половины горшка круп, залить кипятком или вскипяченным молоком, вымешать и поставить в печь; когда крупа поразопреет и подернется пенкой, влить еще немного кипятку, накрыть горшок и оставить в печи до обеда. Подавать горячую с маслом. Гречневую, манную и смоленскую крупы никогда не моют; Все другие крупы и желтое пшено нужно вымыть в нескольких холодных водах.

Манное бланманже

Бутылку цельного самого густого молока кипятят с 100 г сладкого миндалю и несколькими горькими миндалинами; кроме того кладут в молоко мелко истолченной ванили и сахару по вкусу. На этой душистой и сладкой жидкости, разумеется, уже процеженной сквозь чистую салфетку, заваривают чайной чашки самой лучшей мельчайшей манной крупы, мешая ее постоянно, чтобы не было комков; потом выливают кашу в жестяную форму и дают хорошенько застыть. Перед обедом выкладывают эту холодную кашу на круглое блюдо и убирают цукатами, ягодками из варенья и густоватым желе. (8).

Яичное гнездо

Взять 6 яиц или больше, сварить в густую, облупить, и каждое яйцо разрезать надвое; желтки вынуть на блюдо, растереть их жидковато с самою свежею сметаною. Блюдо вымазать коровьим маслом и установить в этот раствор белки разрезами вниз. Блюдо это надобно поставить на горшок, поставленный на огонь и полный кипятку. Таким образом варить, пока яичница не сядет. (8).

Яичница с яблоками

Взять 10 яблок, очистить кожу, нарезать ломтиками, выбрать семена, обжарить в чухонском масле в печи в вольном духу. Выпустить 8 яиц, влить в них стакан сливок, взбить хорошенько ложкою, прибавить 3 столовых ложки мелкого сахару и немного корицы; уложить яблоки на глубокое блюдо, облить яйцами и поставить в печь в легкий дух. (10).

Меренги

Взбить крепко 5 белков и прибавить 200 г мелкого сахару, не переставая мешать белки венчиком. Когда будет готово, брать белки ложкою, класть на бумагу в такой форме, как будет угодно; большею частью для меренги принята форма яйца, разрезанного вдоль пополам. Выложив на бумагу или на смазанный железный лист маслом и засыпанный ровно мукою, посыпать сахаром сквозь волосяное сито и поставить в печь в умеренный жар. Вынимать, как только меренги пожелтеют и будет на них крепкая корочка, и чтобы отставали от листа, тогда вынимать, и, сняв с листа продавливать донышко, а перед самою подачею положить в них взбитых сливок; сливки кладутся в меренги перед самым отпуском к столу, иначе от сырости взбитых сливок меренги отмякнут и потеряют все свое достоинство.

Груши с кремом

Очистить груши, выбрать зерна из середины и, сварив в сиропе до мягкости, выложить на сито; сироп же, в котором варились груши, процедить в кастрюлю, прибавить сахару и выварить до густоты, а когда будет готово, положить груши в сироп. Приготовить заварной крем из каштанов следующим образом: размешать в кастрюле 100 г сливочного масла, 50 г муки, положить 100 г мелкого сахару, 8 желтков, вымешать и влить 1/2 бутылки сливок, 100 г пюре из каштанов и мешать на плите, пока не загустеет, выложить на лист не толсто и остудить на льду; за четверть часа до отпуска вынуть круглою выемкой нужное число кружков из застуженного крема, уложить на блюдо, положить на верх каждого кружка сваренную грушу, подлить сиропу из груш и разогреть в печке. (6).

Грушевый компот

Очистить груши, выбрать зернышки, сварить в сиропе до мягкости, вынуть на сито, сироп процедить и выварить до совершенной густоты; когда будет готов, положить туда груши и остудить. Положить особо в кастрюлю сливочного масла, размять с 100 г муки, развести бутылкой горячих сливок, положить 100 г сахару и мешать на плите, пока не загустеет; потом положить ложку сожженного черного масла, 50 г толченных кондитерских макарон из миндалю, размешать, выложить на блюдо и положить сверху сваренные груши. За полчаса до отпуска сбить 8 белков в пену, положить 7 столовых ложек мелкого сахару, размешать первую половину белков, положить в продолговато-круглый конверт из бумаги, завернуть края, чтобы масса не выходила, а в тонком конце сделать отверстие; второю же половиною покрыть груши на блюде, выпустить из конверта кружками, а когда будет готово, посыпать мелким сахаром, заколеровать в умеренной печке и подавать.

Морковное пирожное

Очистив хорошенько несколько морковок, стереть их на терке, сбить 4 яйца, налить на них чайную чашку молока, прибавить 4 ложки муки и все это смешать вместе. Наконец, прибавить истертой на сахаре лимонной корки, щепотку соли, 2 щепотки сахару, несколько горьких миндалин и, перемешав все это, поставить в кастрюле в печь в легкий жар, чтобы испеклось. Подавать на стол горячее.

Можно также на две бутылки сметаны взять 8 яиц, несколько ложек тертой моркови, корицы, сахару, кардамону, немного миндалю, 4 ложки топленого масла и 2 тертых белых хлеба, положить все это в форму и поставить в печь. (6).

Булочный блин

Взять молочный розан, размочить в воде, выжать воду, примешать 200 г очищенного сладкого миндалю, мелко-на-мелко истолченного, 100 г чухонского масла растопленного и хорошо вымешанного, чтобы имело вид сметаны, 6 или 8 яичных желтков, а сверх того белки, отдельно сбитые в пену, обтертую в порошок на терке кожу 2 лимонов и половину осьмушки промытой коринки. Все это смешать вместе и это тесто, сделав из него один большой блин, положить на большую сковородку в кипящее масло и жарить на легком огне, переворачивая блин, пока он не сделается темно-желтого цвета с припеком. Потом посыпать сахаром и корицею. (6).

Ватрушки

С вечера поставить опару на одном стакане воды и дрожжах; замесить тесто, поставить подняться, утром влить теплое молоко, вбить яйца, посыпать немного солью, все хорошенько сбить, согреть масло, положить в тесто, еще побить и поставить, чтобы поднялось; потом вынуть на доску, повалять немного и раскатать, чтобы тесто было мягкое, вырезать тесто блюдечком или стаканом, затем класть творог, приготовив его как для вареников, загнуть края, обмазать яйцом и поставить в печь.

Когда ватрушки будут готовы, покрыть, чтобы отмякли.

Рисовник

100 г риса разваривают хорошенько в пресном молоке, потом прибавляют коровьего масла и, вылив в фаянсовое блюдо, разбивают 8 яичных желтков с сахаром и померанцевого водою и, размешав все вместе, кладут это в кастрюлю, смазанную маслом и обсыпанную вокруг хлебными крошками, и ставят в печь немного поджарить. (8).

Морковные блины

Очистить 15 штук хорошей моркови, изрезать ее кусками, положить в кастрюлю, залить цельным молоком, чтобы совершенно морковь покрыло, и упарить на огне так, чтобы морковь сделалась совершенно мягкою. Тогда молоко слить, а морковь перетереть сквозь сито и положить в нее чухонского масла по вкусу и манных круп 200 г, перемешать все это хорошенько и дать остыть. После того положить туда же 10 желтков, а белки прежде взбить особо венчиком и затем положить туда же; тогда прибавить по вкусу соли, несколько кусков сахару, еще все вместе хорошенько перемешать и начинать печь блины на маленьких сковородках. Точно также можно делать блины из свеклы и картофеля. (8).

Кисель из саго

Вскипятив 5 полных чашек воды с примесью гвоздики, корицы, сахара и лимонной корки, процеживают сквозь салфетку, чтобы пряности не проникли в самый кисель, и эту-то, пропитанную ароматами горячую воду, засыпают постепенно (на огне) 3/4 чайной чашкой настоящего перлового саго, тщательно перемытого. Нужно мешать беспрестанно, чтобы крупа не села на дно и не пригорела; и тому же в спокойном положении она образует комки, чего нужно избегать. Сахару насыпают по вкусу, а перед столом наливают ложку или 2 хорошего вина. Саго это варится очень скоро, но степень его спелости можно узнать, если окажется, что все крупинки перелопались и сделались прозрачными, как будто налитыми. Кисель этот нужно непременно кушать горячий с малиновым вареньем. Для поста это чрезвычайно лакомое блюдо, а для слабого желудка – просто драгоценность. (8).

Пылающий пудинг

Французскую булку стереть мелко на терке и всыпать в кастрюлю, влить туда полбутылки сливок и положить 50 г мелко истертого сладкого миндалю, 50 г мелкого сахару и варить это, мешая беспрестанно, чтобы не пригорело. Потом простудить и влить в массу 50 г распущенного чухонского масла, вбить 2 целых яйца и 3 желтка, вымешать хорошенько, прибавить 35 г изрезанных цукатов, вишневого варенья, сбить в пену 3 оставшихся яичных белка, влить в массу и все снова перемешать. Потом положить массу в жестяную форму, вымазав ее сперва маслом; форма должна иметь в середине отверстие в виде трубы или цилиндра. Вставив форму в теплую печь, дать пудингу печься час времени. Когда пудинг готов, выложить на блюдо, перевернув форму, украсить поверхность ошпаренным сладким миндалем, цукатами, лимонною коркой, сваренною в сахаре, а в середину, в отверстие, положить несколько кусков сахару, облить их ромом и перед дверями столовой, когда подавать пудинг, зажечь ром. Пудинг этот, для большего эффекта, подается обыкновенно в то время, когда обедают при свечах. (6).

Постная каша

100 г сладкого и 5 штук горького миндалю обварить кипятком, очистить, мелко истолочь, подливая по ложке воды, развести 2 стаканами кипятку, размешать и процедить. Влив в кастрюлю 4 стакана воды, положить соли, ложку сахару и миндальные отолочки; когда вскипят, всыпать 1 1/8 стак. манны, размешать, а когда каша погустеет и будет готова, влить понемногу, мешая, 2 стакана миндального молока, вскипятить, переложить в серебряную кастрюлю, посыпать мелким сахаром и заглясеровать железною лопаткой. (6).

Компот

400 г крупных вишен очистить, вынув осторожно косточки, приготовить сироп из 200 г сахару и 2 стаканов воды, вскипятить, всыпать очищенные вишни, опять вскипятить и вылить на сито. Когда сок стечет, сложить вишни на блюдо, поставить в холодное место; в сироп же положить все косточки, из которых 5-10 штук истолочь, уварить до надлежащей густоты, процедить, остудить и залить вишни. После того 6-9 груш очистить от кожицы, разрезать каждую на 2 или 4 части, вынуть семечки и сварить до мягкости в сиропе из 2 стаканов воды и 100 г сахару; потом вынуть груши дуршлаговою ложкою, обложить ими на блюде вишни, сироп же процедить, уварить до густоты, остудить и облить груши и подавать.

Блины по-голландски

3/8 стакана растопленного масла остудить, растереть добела, взбить 3 желтка, всыпать 50 г сахару, почти стакан муки, размешать до гладкости, вливать понемногу 1 1/8 стакана сливок, всыпать соли, размешать и положить 6 сбитых белков и вымешать; сковороду раскалить, влить чайную ложку растопленного масла и потом ложки 2 теста так, чтобы блины были толще обыкновенных; когда блины будут готовы, сложить их в кастрюлю, намазанную маслом, перекладывая вареньем, вставить в печь минут на десять; подавая, выложить на блюдо, облить сабайоном или каким-нибудь сладким соусом (сиропом, или покрыть меренгою из 4 белков и 50 г сахару) и вставить в печь минут на 10. (6).

Блины по-английски

Полстакана муки, полстакана желтков полстакана сливок, 5/8 стакана растопленного масла, 1/3 стакана сахару и цедру с лимона размешать хорошенько и положить хорошо взбитых белком; жарить на небольших сковородках, намазать их маслом, переворачивать блины на другую сторону, чтобы румянились. Сложить один на другой на блюдо, смазывая перышком таким соусом: сок из лимона смешать с четвертью стакана белого вина и четвертью стакана сахару; сложенные на блюде блины покрыть кругом меренгою (т. е. 4 сбитыми белками, смешанными с четвертью стакана сахару) и вставить в печь на несколько минут; подавая, убрать еще вареньем. (6).

Саго солодное

1 1/8 стакана саго отпустить в кипяток, когда вскипит раза два, откинуть на сито, перелить холодною водою, сложить в кастрюлю, налить полтора стакана красного вина, положить кусок корицы и варить на легком огне; когда саго почти будет готово, всыпать 3/4 стакана сахару, отертого о лимонную цедру, и варить, часто мешая, пока не погустеет, тогда вынуть корицу, переложить в мокрую форму, посыпанную сахаром, остудить, а подавая, выложить на блюдо и облить вишневым сиропом. Складывая в форму, можно влить 3/4 рюмки рому или переложить его на мелкие части разделенными апельсинами. (6).

Пудинг из тыквы

Взять тыкву, срезать верхушку, выбросить зерна, ложкою выскоблить всю середину так, чтобы остались стенки в палец толщиною. Затем слегка отварить стакан рису, положить в чашку и взяв половину только что вынутой из тыквы массы, положить стакан свежей сметаны, 100 г сливочного масла, толченой корицы, четверть стакана сахару, стакан кишмишу с коринкою, 5 желтков, 5-6 сбитых белков, размешать все вместе и наполнить тыкву, накрыть вырезанною крышечкою, запечь в печи и подать на блюде. (6).

Желе из яблочной кожицы

Взять 10 свежих, душистых, кисловатых яблок, обтереть их хорошенько, снять с них кожицу. Самые яблоки пойдут на любой компот, а из кожицы приготовить и следующему дню желе; для этого положить кожицу в кастрюлю, залить 3 стаканами воды, положить 300 г сахару, 4 см ванили, сварить хорошенько, влить полстакана желатина, очистить белком, процедить и застудить. (6).

Тутти-фрутти

Сушеные груши, яблоки, чернослив, шепталу и винные ягоды перемыть хорошенько и сварить в сладкой воде, изюм и коринку сварить отдельно, а свежие яблоки очистить, вырезать середину, варить сперва в воде, а потом прибавить сахару и когда будут готовы, вынуть их, в сироп же положить остальной сахар, уварить до надлежащей густоты, т. е. до 1 или до 2 стаканов, смотря по желанию, и процедить; уложить на блюдо в виде высокой горки сушеные яблоки, груши, чернослив и изюм, осыпать сверху коринкою и вишнями, вынутыми из варенья, обложить кругом свежими вареными яблоками, перекладывая их пополам разрезанными винными ягодами, облить остывшим сиропом, в котором для вкуса сварить лимонную или апельсинную мелко нашинкованную цедру; можно влить полрюмки хересу. (6).

Сырники

800 г творогу положить под пресс, растереть хорошенько в каменной чашке, положить соли, 4 яйца, 2 столовых ложки муки, размешать как можно лучше и спускать сырники ложкою в кипяток; когда будут готовы, выбрать их дуршлаговою ложкою, сложить в серебряную кастрюлю, облить 2 ложками масла, стаканом сметаны, посыпать корицею и, кто хочет, сахаром, затем вставить в печь. (6).

Пирог из блинов

Испечь молочные блины, поджарив с обеих сторон; 3 желтка смешать с полною ложкою тертого ситного хлеба, с 1/4 стакана сахару и 1/2 чайной ложечки корицы, положить 3 взбитых белка, размешать, намазать этою массою каждый блин, свернуть каждый из них в трубочку и сложить на блюдо; 4-5 желтков растереть добела с полстаканом сахару, развести стакан сметаны, смешать с 4-5 взбитыми белками, облить блины и вставить в печь колеровать.

Пирог из яблок

6-12 яблок очистить, вырезать середины, отварить слегка в воде и сложить на решето, чтобы стекала вода. Когда остынут, наполнить середину вареньем и уложить на блюдо, осыпать сахаром и корицею. Сбить пену из 6 белков, смешать с сахаром, покрыть ею яблоки, осыпать сахаром и корицею и вставить в печь минут на 15. Подавая, убрать вареньем или облить сиропом. (6).

Заварной пудинг

2/3 стакана картофельной муки размешать с полстаканом теплого молока, прибавить полтора стакана кипящего молока и мешать на плите, пока не погустеет. Ложку сливочного масла растереть добела, вбить по одному 6 желтков, всыпать сахар, отертый о полтора апельсина, смешать с приготовленною остуженною массою, положить немного изрубленного миндалю, четверть стакана мелко изрубленных померанцевых цукатов, пену из крепко сбитых 6 белков, размешать и, переложив в форму, намазанную маслом и посыпанную крупно истолченным сахаром, вставить в печь. Подавая, выложить на блюдо и осыпать сахаром, отертым об апельсинную цедру. (6).

Пудинг с мозгами

200 г булки без корки натереть на терке, залить стаканом молока, после того растереть добела полторы ложки масла, вбить по одному 7-8 желтков, размешать, положить 100 г мелко изрубленных воловьих мозгов из костей, 100 г сахару, немного лимонной цедры или 7-8 штук горького миндалю, четверть стакана сладкого толченого миндалю, четверть стакана вымытого и досуха вытертого изюма, четверть стакана коринки, немного корицы и соли, все это размешать хорошенько, потом положить 7-8 сбитых белков и варить в салфетке 3-4 часа; за столом подать ром и сабайон. (6).

Яблоки в красном вине

Очистить 6 крупных яблок, разрезать надвое, вынуть из них сердцевину и уварить до мягка в кастрюле с полбутылкой красного вина, 100 г сахару, куском корицы и небольшим количеством лимонной корки; когда размягчатся, вынуть из кастрюли, наложить в салатник, уварить сок еще более, облить им яблоки и поставить в холодное место. Когда остынет, обложить красиво вырезанною лимонного коркой. (6).

Кофейный пломбир

Пропорция: сливок одинарных 1 бут., для сбивки сливок густых 1\2 бут., сахару 300 г, желтков 6 шт. ванили четверть палочки, заваренного кофе крепкого четверть стакана.

Приготовление: взять жидких сливок, вскипятить, влить заваренного кофе, вскипятить и процедить сквозь салфетку. Отбить желтков, всыпать сахару, растереть добела, развести вскипяченными сливками с кофе, поставить на плиту, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить, влить в слаботир и заморозить до половины готовности; после того сбить густых сливок и смешать все вместе, переложить в форму и засыпать форму льдом и солью.

Зеленое бланманже

100 г сладкого миндалю и 4-5 штук горького обварить, очистить, истолочь как можно мельче, развести 2 стаканами кипятку, процедить и выжать сквозь салфетку; где 100 г фисташек очистить от верхней кожицы, мелко истолочь, залить стаканом кипятку, процедить, выжать и вылить в миндальное молоко. Оставшиеся истолченный миндаль и фисташки смешать; протолочь еще раз, влить опять полстакана кипятку, процедить, выжать сквозь салфетку, слить в одно место, всыпать сахар, влить полстакана клею так, чтобы всего было 4 стакана, размешать, положить в форму и выставить на лед. (6).

Французское бланманже

100 г сладкого миндалю и 6 горьких миндалинок кладут в кипяток зашпарить, чтобы с него сошла шелуха, и, по мере очищения, опускают его в холодную воду. Вынув, истолочь в ступке как можно лучше, потом всыпать туда же по вкусу мелкого сахару и развести водою, понемногу продолжая мешать и растирать как можно лучше; получается прекрасное миндальное молоко, которое нужно процедить сквозь чистую тряпку или самое чистое ситечко. Между тем, распустив около 150 г желатина в достаточном количестве воды, процедить его и смешать с молоком, а потом вылить все в форму, которую и поставить в лед с солью.

Ромовый пирог

Вымыв как можно лучше 400 г хорошего чухонского масла, растереть его добела, потом вливать в него 10 желтков, продолжая тереть, и тогда всыпать понемногу 400 г картофельной муки и размешать. Сахару положить 400 г, прибавляя для вкуса ванили или лимонной цедры, и также смешать. 10 белков сбить в пену и положить туда же, но прежде нужно влить в тесто полрюмки хорошего рому. Пирог этот ставят в вольный дух за час до обеда.

***Примечание**: в тесто положить еще немножко просеянной амонии*[9]*, четверть чайной ложки, и хорошо вымешать.*

Желе-оллапотрида

2 стакана разного варенья с соком, как-то: персики, абрикосы, ананасы, сливы, груши, бергамоты, виноград, клубника, земляника, малина, крыжовник, яблоки, смородина и проч.

Ягоды и фрукты вынуть, сок же слить в кастрюлю, развести водою, влить стакан желатина, прибавить, кто хочет, четверть стакана вина, сахару, если не будет сладко; очистить белком, процедить сквозь салфетку, влить в форму немного этого желе; когда застынет, положить часть ягод и фруктов, налить еще немного желе, застудить, и так до конца. Такое желе, когда делается в большом количестве, подается иногда в арбузе следующим образом: разрезать арбуз пополам, вырезать осторожно середину и вынуть из нее зернышки, нарезать ломтиками и поставить в холодное место. Остальную мякоть арбуза выскоблить ложкою из середины, положить в чашку и пересыпать мелким сахаром; между тем приготовить желе, как сказано выше (двойную пропорции); и фруктам и ягодам прибавить ломтиками нарезанный арбуз, а в желе сок из остатков арбуза. Когда желе очистится белками, влить его немного в арбуз, положенный на лед; когда застынет положить, фрукты, влить опять желе, и так до конца; в такое желе менее кладется клею, потому что не выкладывается из формы.

***Примечание**: заливать желе, когда оно будет холодным и начнет чуть густеть.*

Профитроль

Приготовить заварное тесто; когда тесто остынет, выделать из него на лист круглые шарики, величиною немного более половины куриного яйца, смазать яйцом, посыпать крупным сахаром и поставить в горячую печку; когда будут готовы, подчистить, прорезать в боку, наложить шоколадным кремом и подать на стол теплым. (4).

Суфле

Отмерить в кастрюлю полстакана картофельной муки, полстакана пшеничной муки, полстакана мелкого сахару и ложку масла, размешать, развести 3 стаканами молока, поставить на плиту, положить кусочек ванили и мешать неотступно, пока не загустеет; тогда снять с огня на стол, вбить 6 желтков, размешать и, взбив белки крепко, положить в суфле, размешать окончательно и вынуть ваниль. За 20 минут до отпуска смазать маслом форму, выложить суфле, поставить в умеренно-горячую печку, а когда поднимется и заколеруется, вынуть осторожно, посыпать мелким сахаром и поспешно подать на стол с формою. (4).

Малиновый крем

Взбить в пену полстакана густых сливок и оставить в холодном месте; протереть сквозь чистое сито 4 ложки очищенной малины, сложить полученное пюре из малины в кастрюльку, положить 3 столовых ложки мелкого сахару и, размешав, оставить на столе; взять 5 пластинок желатина и положить в кастрюльку, влить полторы ложки воды и распустить на краю плиты; когда будет готово, вылить постепенно клей в пюре, размешать, положить взбитые сливки, размешать так, чтобы не было комков, и, выложив в формочки, застудить на льду; перед отпуском обмакнуть формочку в теплую воду и, встряхнув на руке, выложить на тарелку. (4).

Заварной крем-брюле

Положить в маленькую кастрюльку 2 кусочка сахару, влить несколько капель воды и поставить на огонь; когда сахар заколеруется, т. е. пожелтеет, влить столовую ложку воды и отварить карамель как следует, потом остудить, вбить 2 яйца, положить 2 столовых ложки мелкого сахару и 2 неполных чашки молока, размешать, процедить сквозь сито и, налив 2 чашки крема, поставить в кипящую в сотейнике воду так, чтобы чашки стояли в воде более половины и поставить в духовой шкаф; когда крем загустеет, снять, остудить и, очистив чашки, подать. (4).

Омлет-суфле

Выпустить на тарелку 3 белка, а желтки в маленькую чашку, положить в желтки полторы столовых ложки мелкого сахару с частью лимонной цедры и мешать лопаткой, пока желтки побелеют и масса поднимется; тогда взбить белки в пену, положить в чашку где желтки, и размешать так, чтобы вся масса сравнялась. Распустить на сковороде масло, вылить массу на сковороду, а поджарив немного, поднять ножом половину омлетами перевернуть так, чтобы омлет на сковороде изображал сложенный пирог, тогда посыпать мелким сахаром, поставить со сковородою в горячую печку, а когда заколеруется и поднимется, сложить на тарелку. (4).

Венские пышки домашнего приготовления

6 желтков и 150 г сахару мешать добела, положить 150 г муки и крепко сбитые 6 белков, размешать осторожно, выпускать из бумажной трубочки или шприцевой формы небольшие круглые пирожки на бумагу, посыпать сахаром и испечь; но лучше печь их в маленьких круглых формочках (4,5 см в диаметре), потому что в таком случав пирожное не расплывается и все кружочки будут одинаковой величины. Вынув из печи, остудить, наполнить сбитыми густыми сливками с сахаром (полстакана сливок, куска 2 сахару, истолченных с ванилью), сложить попарно, обмакнуть в шоколад, сложив на рашпер, и вставить в летнюю печь на несколько минут. Шоколад же приготовить следующим образом: 50 г шоколада, 200 г сахару и 2 стакана молока раз вскипятить, процедить, опять варить, пока не погустеет, т. е. уварить до 1,5-2 стаканов, отставить и сбивать деревянного ложкою, пока не остынет и не начнет покрываться тонкою пленкой. В этом шоколаде обмакивать пышки.

Французский крем по-домашнему

Несколько ложек картофельной муки смешать с одним стаканом малаги, прибавить 15 яичных желтков, несколько тонкой лимонной корки и сбивать все это на огне до тех пор, пока образуется густой крем, прибавить сахару, вылить в глубокое блюдо и посыпать его мелко изрубленными фисташками, и поставить в печь колеровать.

Шиншила

Белки нужно сбить на снегу, потом прибавить столовую ложку мелкого сахару и продолжать сбивать. Затем влить в них ложечку какого-нибудь ликера: кюрассо, крем-де-ваниль, абрикотин, киршвассеру или рому и выложить в кастрюльку с кипятком, поставив ее на огонь. Через четверть часа можно подавать это кушанье. Оно подается очень горячим.

Малиновый кисель

Клюквенный кисель очень хорош может быть только зимою, когда клюква только что собрана и не успела вымокнуть в бочках; фруктовый же кисель, в особенности малиновый, превосходен летом из свежей ягоды. Ее кладут в кастрюлю неочищенной и дают ей кипеть, пока вся ягода не смякнет. Тогда жидкость процеживают сквозь салфетку, чтобы не проскочили семечки, и дают ей стекать свободно, не выжимая ложкою, так как от этого сироп будет мутен. Процедив всю жидкость, кладут в оставшуюся гущу 2 гвоздички, кусочек корицы, выжимают сок из целого лимона и кожу кладут туда же; насыпав сахарного песку, дают долго кипеть, чтобы каждая пряность дала свой аромат и чтобы лимон совершенно размяк. Тогда сироп еще раз цедят сквозь салфетку в процеженный сок и в этот раз уже мерять чашками количество жидкости. На 8 чашек сиропа кладут чашку картофельной муки, которую разводят девятою чашкою простывшей жидкости. Разведенную таким образом муку нужно вливать в горячий, но отнюдь не кипящий, сироп и не переставать его сильно мешать лопаткой, пока не начнет пузыриться. Тогда можно дать ему свободу хорошенько кипеть, мешая только от времени до времени, чтобы кисель не пригорел. Кипеть он должен непременно полчаса и даже долее, т. е. до тех пор, пока сгустится настолько, что не станет тянуться, а будет отделяться от лопатки. Разливают кисель в формы, омоченные холодною водою, и не выносят тотчас на холод, а дают ему остыть в кухне или в смежной с нею комнате, так как иначе он легко дает воду. Для аромата в этот кисель можно прибавлять несколько капель розовой эссенции. Черничный кисель варят точно так же, только нужно выжимать в него гораздо более лимонного сока и варить в сиропе не лимонную, а апельсинную высушенную корку, так как она дает гораздо более аромата. Кисель из клубники очень вкусен, но выходит мутен, бывает грязноватого цвета, почему необходимо его подкрашивать клюквенным морсом или кармином.

Розовый крем

Рано утром, когда солнце едва высушит росу, собрать от 50 до 100 садовых роз; число это зависит от величины цветов и не может быть определено с точностью. Оборвать лепестки, изрезать их мелко и смешать с 2 яичными желтками и таким количеством пшеничной муки (конфетной), чтобы вся смесь образовала крепкое тесто. Это тесто разделить на небольшие, толщиною в полпальца, лепешки, обвалять их в толченом миндале, поставить на железном листе в вольный дух хорошо истопленной печи и высушить до такой степени, чтобы потом можно было их истолочь и просеять через волосяное сито. Полученная таким образом розовая мука сохраняется в плотно закупоренных банках. Разведенная в молоке с сахаром и корицею, мука эта, на несильном огне, дает прелестнейший крем, чрезвычайно питательный, вкусный и ароматичный.

Морковное желе

Очистить морковь, нарезать на куски, потом, выложив овощ в кастрюлю, налить столько воды, чтобы морковь была только покрыта, и, слив эту воду в особую кастрюлю, прибавить в нее корицы и по 200 г белого меду на каждые 800 г моркови. Когда вода хорошо вскипит и пена будет вполне снята, опустить в кастрюлю всю морковь и дать ей вариться исподволь на небольшом огне до тех пор, пока овощ не превратится в кисель. Перед тем, как снять кастрюлю с огня, прибавить в этот мармелад несколько ложек столовой водки. Потом желе процеживают, разливают в банки и сохраняют в холодном месте.

Блины с яблоками

Очистить яблоки, разрезать ломтиками в полсантиметра толщины, вынуть все зерна и положить эти ломтики часа на два в сахар с корицею. Потом приготовить жидкое тесто из пива, крупчатой муки и рюмки рому; взбить 3 белка и присоединить к этому тесту. Тогда ломтики, обваляв в приготовленном тесте, жарить в хорошем масле, а потом горячими подавать на стол.

Хлеб по-французски

Приготовив сухарей из ржаного хлеба, поджаривают их до такой степени, чтобы легко было истолочь их в ступке и просеять. Надобно взять этого порошка 75 г и смочить красным вином, не делая теста; потом прибавить 75 г мелкого сахару и 7 яичных желтков и сбить все вместе. Между тем белки от тех же 7 яиц нужно сбить крепко в пену и также прибавить к общей массе, которую тогда уже уложить в форму, вымазанную маслом, и поставить на огонь на полчаса. Подливкой к этому блюду употребляется красное вино, вскипяченное с сахаром и корицею, или подслащенный морс из каких-нибудь ягод.

Яйца с кремом

Приготовить заварные яйца или сваренные вгустую и дать им остынуть. Потом взять 6 яичных сырых желтков, 5 полускорлуп яичных, виноградного вина, сок из 2 лимонов и 100 г сахару, поставить в жар и размешать наскоро, чтобы все соединилось; когда загустеет, прибавить араку или рому, чтобы вышел вкус пунша. Заварные яйца очистить и выложить на блюдо, вылить на них приготовленное и, когда остынет, посыпать мелко изрубленным горьким миндалем. (6).

Клецки из вишен

Отварив вишни в воде и выбрав из них косточки, протереть сквозь сито ложкою; потом перемешать это с протертым белым хлебом, положить по вкусу сахару и корицы, прибавить яиц столько, чтобы из этого удобно замесилось тесто, переделать его в клецки и, обжарив в масле, подавать к столу с сахаром.

Крем из кваса

Полторы бутылки очень хорошего кваса с 1 белком нужно сбить хорошенько в кастрюльке на льду венчиком, а когда жидкость собьется в пену, то положить в кастрюлю 1/8 желатина, лимонной цедры, 300 г толченого сахару, полстакана белого вина и снова сбивать венчиком как можно лучше, потом вылить в форму, ополосканную холодною водою, и поставить в лед, чтобы застыло.

Вишневый холодец

9 стаканов зрелых вишен очистить, истолочь с косточками, всыпать немного корицы, 2-3 толченые гвоздики, положить на 2 часа в горшок, потом выжать сквозь салфетку, положить 200 г сахару, 1-1 1/2 стакана красного вина, лимонного сока, развести немного вскипяченною, но остывшею водою, размешать, всыпать цельных вишен без косточек, остудить на льду и подавать с бисквитами. Вместо вина и лимона можно взять самой свежей жидкой сметаны стакана три. (6).

Ягодный холодец

9 стаканов ягод малины, земляники, клубники или смородины протереть сквозь сито, смешать с 300 г сахару, с 6 стаканами сливок или сметаны, поставить на лед, всыпать немного цельных чищенных ягод, размешать и подавать с пирожным, бисквитами или так называемым «испанским ветром». (8).

Холодец с вином

9 стаканов ягод (малины, земляники, клубники или смородины) протереть сквозь сито, 1 1/2 стакана вина, 4 1/2 стакана воды, немного лимонной цедры и лимонного сока вскипятить с 300 г сахару, смешать с приготовленным ягодным пюре и поставить на лед. (6).

Заварной холодец

10 желтков и 200 г сахару размешать добела, развести 2 бутылками горячих сливок, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, остудить, мешая, развести протертым пюре из ягод (малины, земляники, клубники или смородины), процедить, остудить, влить в суповую чашку и всыпать 3 горсти чищенных ягод, из которых приготовлен холодец. Подают его со сливочным мороженым, опуская последнее ложкою, как клецки; подавать надо скорее, чтобы мороженное не распустилось. (6).

Сливочно-ванильный холодец

Приготовляется точно так же, как холодец из малины и других ягод. Две бутылки сливок, 5 см ванили, 10 желтков, 200 г сахару заварить на плите, процедить, остудить на льду и положить разных ягод из варенья; подавать с бисквитами, сливочным, кофейным или шоколадным мороженым. Вместо ванили берут плитку шоколада или стакан крепкого кофе без цикория, но в последнем случае сливок следует взять стаканом меньше. (6).

Холодный молочный суп

9-10 стаканов цельного самого лучшего молока вскипятить с 1/2 стаканом мелкого сахару, кусочком корицы и лимонною цедрою; затем 3 полных ложки крупчатой муки поджарить на чистой сковородке до темного цвета, постоянно мешая, чтобы не пригорело, пюре сыпать в другую кастрюлю, развести вскипяченным молоком, мешая, вскипятить, положить немного толченой ванили и вбить 3 желтка; подавать к нему гренки или сухарики.

Суп из вина

Влить в кастрюлю 1 1/2 бутылки виноградного вина, потом взять 2 стакана сливок, выпустить в них 15 яичных желтков, размешать, чтобы сливки с желтками хорошо соединились, положить в них 200 г сахару, ложку картофельной или рисовой муки, немного корицы и мускатного цвета; сбить деревянного ложкою. Когда вино закипит, вылить в него приготовленные желтки и взбивать непрерывно венчиком, пока суп не закипит ключом. Кому угодно, можно положить в суп 200 г нашинкованного миндалю.

Сметанный суп

Влить в кастрюлю 2 бутылки молока и бутылку сметаны, положить небольшой кусок чухонского масла, немного корицы и сахару, и кипятить, беспрерывно мешая. Потом подбить 5 яичными желтками, а подавать с сухарями и белым хлебом. (6).

Суп с клецками

Влить в кастрюлю 2 бутылки молока, поставить на огонь, прибавить по вкусу сахару и корицы, а когда начнет кипеть, положить мелкого картофелю, сваренного и очищенного. Потом приготовить клецки, для чего заварить кипятком 2 ложки крупчатой муки, вымешать хорошенько, положить кусок чухонского масла, величиною с грецкий орех, 2 яичных желтка, размешать, белки взбить в пену и выложить туда же, и вымешать хорошенько. За четверть часа до обеда опустить в суп клецки, дав супу вскипеть ключом. (6).

Суп с миндальными клецками

Очистить 100 г миндалю сладкого и 10 штук горького, истолочь мягко, прибавить чайную чашку сдобной булки, истертой на терке, 2 ложки чухонского масла, 2 ложки толченого сахару, 4 сырых яйца и перемешать все хорошенько; потом сделать из этого теста клецки и обжарить в масле. В то же время вскипятить 2 бутылки молока, 4 желтка стереть с 2 ложками сахару добела и развести понемногу горячим молоком; сняв кастрюлю с огня, влить желтки, размешать и более кипеть уже не давать. Положить клецки в суповую чашку, вылить на них молоко, посыпать сахаром и корицею. (6).

Суп с картофельными клецками

Столовую ложку пшеничной конфетной[10] муки, 3 такие же ложки массы картофельного пюре (не на молоке, а на воде, и протертого), кусок сливочного масла, величиною с хорошее яйцо, и пару сырых яиц; посолив все это слегка, растереть в чашке добела, доводя смесь до степени густоты и вида клейстера, а затем, нагрев в кипятке серебряную чайную ложку, отпускать на ней в кипяток, бьющий белым ключом, куски массы, полученной от долгого растирания. Из кипятка клецки выкидываются на дуршлаг и потом переходят в суп или подаются на блюде с какою-нибудь легкою, более или менее масляной, подливкой. (6).

Яблочный суп

Разварить сушеные яблоки в воде с корицею, гвоздикою и лимонною коркой. Когда яблоки разварятся, прибавить по вкусу патоки или сахару и виноградного вина, заправив мукою, поджаренною в масле докрасна; подавать с поджаренным белым хлебом.

Вишневый суп

Перемыть сухие вишни, истолочь мелко, сварить пополам с белым виноградным вином, корицею и гвоздикою, процедить сквозь сито, положить по вкусу поджаренного сахару или белой патоки и заправить мукою, поджаренною в масле. Подавать с сухариками из белого хлеба. Таким же образом можно приготовлять суп из свежих вишен, малины и других ягод. Вместо спасированной муки заправляют иногда картофельной мукою.

Лимонный суп

Взять 4 лимона, срезать с них цедру и нашинковать мелко; потом снимать осторожно все белое, а середину лимона нарезать кружочками, выбрав семена. Нашинкованную с лимоном кожицу положить в кастрюлю, залить бутылкой воды, уварить до мягка, после чего положить лимоны, вырезанный кружочками, 200 г сахару, влить 2 стакана виноградного вина, дать вскипеть, подбить 2 яичными желтками с картофельной мукой (1 ложка) и 1/2 стакана виноградного вина, посыпать немного корицы и подавать с поджаренными сухариками из белого хлеба.

Кофейный суп

Взять 2 бутылки свежего молока и поставить на огонь, а когда закипит, положить 50 г мелко смолотого кофе; дать вскипеть и процедить сквозь салфетку. Потом слить опять в кастрюлю, прибавить 100 г сахару, подбить 4 яичными желтками и подавать с сухариками из белого хлеба, поджаренными в масле. (6).

Манный суп

Разварить 200 г манных круп в воде, а когда хорошо разварятся, влить 2 бутылки молока, положить кусок масла, величиною с куриного яйцо, дать раза три хорошо вскипать, а затем приправить сахаром и корицею. (6).

Пивной суп № 1

Влить в кастрюлю 2 бутылки темного пива, поставить на плиту, а когда пиво начнет кипеть, положить ложку чухонского масла, немного инбирю и патоки по вкусу. Подавать с сухарями из хлеба, поджарив их на масле. (6).

Пивной суп № 2

Поставить на огонь 2 бутылки светлого пива и дать закипеть. Между тем выпустить 4 яйца, прибавить в них стакан сливок и столовую ложку сахару, сбить деревянного ложкою, развести понемногу горячим пивом, влить в кастрюлю и размешать; подавать с сухариками из белого хлеба.

Пивной суп № 3

На две бутылки пива положить 2 чайных ложки толченого тмина, ложку сливочного масла и ложку сахару, варить час на легком огне. Подавать с обжаренными в масле сухариками из черного хлеба. (6).

Шоколадный суп

Стереть мелко 100 г шоколада; взять 2 бутылки молока, 1 1/2 бутылки влить в кастрюлю, поставить на огонь, а полбутылки смешать с шоколадом. Когда молоко начнет кипеть, положить 100 г сахару и шоколад; варить, сбивая венчиком, пока закипит, после чего подбить 4 яичными желтками. Подавать с бисквитами или сдобными сухарями.

Суп из слив

Взять спелых слив, вынуть кости и залить водою; снять с лимона цедру теркой или на сахар, выдавить из него сок, положить в суп, прибавить стакан виноградного вина, 100 г сахару и немного гвоздики; варить, пока сливы поспеют.

Отдел 3. Мороженое и прохладительные

Общее наставление о мороженом

Форма для приготовления мороженого заправляется следующим способом: взять умеренной величины кадку (она должна иметь внизу отверстие, чтобы во всякое время удобно было выпускать со льда воду), положить вниз ровный кусок льду, всыпать на него горсть соли, поставить на соль форму так, чтобы края кадки равнялись с крышкою, обложить плотно кругом мелким льдом, пересыпая солью и повторять это до верху, наблюдая, чтобы форма во льду стояла прямо и твердо. Этим способом заправляется форма для верчения, т. е. для замораживания мороженого, и называется слаботир.

На форму полагается 2 кг соли, но пропорция эта изменяется как по величине формы, так и по величине кадки, а главное, по месту и температуре, где мороженое приготовляется.

Мороженое, приготовленное как следует, замораживается от часу до двух часов, смотря по пропорции его; приготовленное с меньшею пропорцию сахара мерзнет скоро, а с большею пропорцию сахара долго не замерзает.

Умея изготовлять указанные ниже шесть сортов мороженного, все остальные сорта мороженого можно изготовлять без всякого затруднения, почему мы считаем излишним увеличение объема книги, если бы стали передавать здесь бесконечное множество других рецептов.

Вишневое мороженое

800 г спелых вишен истолочь, залить бутылкой воды, варить четверть часа, потом процедить и протереть, положить 400 г сахару, 2 рюмки красного вина; вскипятить один раз, охладить, вылить в мороженную форму, поставить форму в кадочку, обложить мелко наколотым льдом, посыпать лед солью и повертывать кругом форму до тех пор, пока мороженое не застынет; отскабливать с краев лопаткой и размешивать.

Барбарисное мороженое

Вскипятить 2 бутылки воды, положить в нее 400 г самого спелого барбарису, обобранного с веточек, 600 г сахару, поставить на огонь, дать кипеть полчаса, потом, процедив сироп, барбарис протереть сквозь сито, вылить в форму и поступать как сказано выше.

Сливочное мороженое

Вскипятить бутылку густых сливок, прибавить 200 г сахару, цедру с одного лимона, стертую на сахар, и дать еще раз вскипеть. Взять 10 яичных желтков, снять кастрюлю с огня, развести желтки понемногу горячими сливками, потом вылить их в кастрюлю и. мешая беспрерывно ложкою, поставить на плиту, но не давать кипеть, положить 2 ложки померанцевой или розовой воды, процедить сквозь частое сито, вылить в форму и поступать по вышеописанному.

Мороженое в формах

Взять 800 г земляники или клубники, самой спелой, и 200 г смородины, влить 2 стакана воды, раздавить ложкою ягоды, всыпать 200 г толченого сахару, дать постоять час, потом протереть сквозь сито, выложить в форму, заморозить, перемешать лопаткой, чтобы сделалось как тесто, и разложить в формы.

Шоколадное мороженое

Взять бутылку сливок, 200 г тертого шоколада и 100 г сахару, выложить кастрюлю, дать раз вскипеть, подбить 6-ю яичными желтками, вымешать на плите, но не давать кипеть, пропустить сквозь сито, выложить в форму, заморозить, перемешать лопаткой, разложить в маленькие формы и заправить их во льду с солью, чтобы хорошенько замерзли.

Кофейное мороженое

Взять чайную чашку кофе и 4 чашки воды, сварить и, дав отстояться, слить чистый кофе. Потом сварить бутылку сливок с 400 г сахару, вылить в сливки кофе, размешать, дать остынуть, заморозить, перемешать лопаткой, и разложить в формы и заправить их в лед с солью.

Миндальный оршад

Всякий оршад приготовляется так: взяв 400 г миндалю сладкого и 50 г горького, очистить, вымыть в холодной воде, вытереть сухим полотенцем и истолочь в мраморной ступке, подливая немного воды, чтобы миндаль не маслился. Потом взять 2 бутылки отварной воды, развести миндаль, процедив сквозь салфетку, выжать, снова положить миндаль в ступку, еще потолочь, развести миндальным молоком, процедить и выжать; повторить это раза три. Когда молоко будет готово, прибавить 2 кг сахару, 2 ложки померанцевой воды, и подогреть, чтобы разошелся сахар, затем остудить и разлить в бутылки и поставить в лед. На вышеупомянутое количество миндалю можно положить три бутылки воды, но тогда оршад будет жиже и не так вкусен. Употребляется для питья; разводить водой.

Семянный оршад

Взять 100 г сладкого миндалю, а огуречных, тыквенных и дынных семян по 10 г. Очистив миндаль, истолочь мягко, подливая понемногу воды, потом смешать с семенами и истолочь хорошенько вместе, развести 4 стаканами воды, процедить, выжать, перетолочь еще раза три. Приготовив молоко, положить по вкусу сахару, померанцевой или розовой воды и поставить в холодное место. Употребляется для питья; разводить водой.

Шербетный напиток

Взять 2 яичных белка, выдавить сок из двух лимонов, а 800 г сахару распустить в бутылке воды, положить в него белки, размешать хорошенько ложкою, влить лимонный сок, поставить на огонь, поварить немного, процедить сквозь салфетку, развести 3 бутылками воды, влить 2 или 3 ложки померанцевой или розовой воды, разлить в бутылки и поставить на лед.

Ягодный сироп

Взять 400 г малины и 800 г сахару, положить сахар в тазик, в котором варят варенье, налить 3 стакана воды, и снимая пену во время кипения, варить четверть часа; потом положить малину, дать хорошо развариться, процедить сок, выжать ягоды сквозь салфетку, слить в банку сироп и остудить. Взяв приготовленного сиропа, сколько понадобится, развести по вкусу водою, влив на бутылку воды 2 рюмки хорошего виноградного вина. Таким образом можно делать сироп из вишен, клубники, смородины, апельсинов и абрикосов.

Фруктовый сироп

Взять какой-нибудь из плодов (лимон, апельсин, ананас, и т. д.) и сперва смягчить его, катая в руках, потом всю цедру стереть на кусок сахара; эта цедра заключаете в себе маслянистое вещество, содержащее самый сильный аромат плода. Тогда, выжав из самого плода сок, разводят его приличным количеством воды и распускают в нем сахар, напитанный цедрою. Средняя пропорция: на 2 бутылки воды 5 или 6 крупных и сочных плодов и около 1,2 кг сахару. Кроме того, можно извлекать масляную эссенцию из многих ароматических растений и плодов.

Душистый лимонад (напиток)

Стереть с 4 лимонов на сахар цедру, залить 3 бутылками кипятку, накрыть и дать постоять. Между тем очистить с 4 лимонов белую кожу, нарезать их кружками, выбрать семена, размять ложкою, выдавить сквозь салфетку, сок вылить в воду с цедрою и прибавить 200 г сахару. Когда сахар распустится и лимонад остынет, процедить сквозь салфетку, дать постоять час, чтобы лимонад отстоялся, а потом разлить в бутылки и поставить на лед. Иногда прибавляют в лимонад рейнвейну или другого хорошего вина, рюмки по две на бутылку. Если хочется иметь подцвеченный лимонад, то необходимо влить на каждую бутылку лимонаду по 2 рюмки портвейну или медоку.

Простой лимонад

Изрезать 4 лимона в кружки, выбрать семечки, положить в кастрюлю, влить 3 бутылки воды, прибавить 200 г сахару и уварить на огне, чтобы выкипело около трети; тогда процедить сквозь салфетку, разлить в бутылки и поставить в лед.

Лимонад без лимона

За неимением свежих лимонов, взять бутылку белого виноградного вина, 2 бутылки воды, сахару по вкусу, размешать, чтобы разошелся сахар, прибавить лимонной эссенции, по 5 капель на бутылку, процедить сквозь салфетку, разлить в бутылки и поставить на лед.

Эгног американский

Напиток этот приготовляется в ту минуту, когда его спрашивают, но времени нужно на это не более, как для обыкновенного лимонада. В большой стакан положить кусок сахару с большое голубиное яйцо, налить ложку воды и бросить туда 7 или 8 свежих листов (промытых) мяты; деревянного лопаткой разводят листья и сахар, стирая их крепко вместе так, чтобы мятное масло, заключающееся в листьях, соединилось с сахаром. Прибавить к этому желток свежего яйца, тоже хорошенько растерев его с сахаром, потом налить холодной воды до 3/4 емкости стакана, наконец, 2 маленькие или 1 обыкновенную рюмочку какого-нибудь легкого вина. Тогда снова начинают хорошенько действовать лопаточкой, которая разовьет в этой жидкости род сливочной пены, после чего кладут кусочек льду, величиною вдвое против положенного куска сахару, и пить. Эта холодная смесь утоляет жажду лучше всякого другого питья и имеет ту неоцененную выгоду, что воспринимающий питье орган тотчас уравновешивается с наружною температурою, – преимущество, которого лишены все холодные леденистые напитки, обыкновенно останавливающие внезапным холодом испарину и от того нередко бывающие причиною опасных последствий. Напротив того, употребляя эгног, чувствуется сперва в горле живой холод (от мяты), продолжающийся довольно долго, в то же время внутри развивается теплота, которая уравновешивает температуру тела с наружною и тем уменьшает как бы степень последней. Где нет листьев свежей мяты, там можно заменять их несколькими каплями мятной эссенции или несколькими мятными лепешками.

Кристофле

Взять по 5 г корицы, гвоздики, кардамону, все крупно истолочь со 100 г сахара и всыпать в бутылку красного вина; вино вылить в кастрюлю, которую, плотно закрыв, поставить на огонь и дать вскипеть. Когда простынет, то процедить и, перелив в бутылку, употреблять холодным.

Пунш-напиток

Этот напиток принадлежит к числу очень приятных для вкуса и полезных для здоровья. Стерев на сахар цедру с 12 лимонов, заливают его бутылкой рому и не трогают в продолжение целых суток. По истечении этого времени, смешав 3 бутылки рому с 4 бутылками воды, выжимают в эту смесь сок из 18 лимонов и, приставив на огонь, дают вскипеть один раз, после чего, беспрестанно мешая, вливают потихоньку молоко и, тотчас же сняв с огня, часа два дают устояться, накрыв салфеткой; после этого пропускают через цедильный мешок до тех пор, пока пунш не будет совсем чист. Достигнув этого, надо сливать пунш в бутылки и закупорить их, когда пунш совершенно простынет. Пунш этот, который можно для вкуса подправлять еще корицею и мускатным орехом, подается холодным и по приятному вкусу своему может занять одно из первых мест между столовыми ликерами. Поданный в виде мороженого, он составляет приятное и прохладительное лакомство.

Отдел 4. Варенья, желе, мармелады, сиропы, морсы, пастилы и проч.

Общее наставление о варенье

Лучшее варенье из ягод и плодов варится из рафинада, но варят также его из низкого сорта сахара и даже из сахарного песку, но последний сначала нужно очистить: взять 10 стаканов сахарного песку и 10 стаканов воды, поставить на огонь в кастрюле, дать кипеть тихо час, снимать собравшуюся наверху пену, а потом процедить сквозь салфетку и уварить до надлежащей густоты, то есть смотря по тому, какое варенье будут варить в нем.

Тазики для варенья обыкновенно употребляются медные; лучше варить в небольших тазиках, чтобы за один раз можно было сварить килограмма полтора варенья. Сиропу приготовлять не более половины тазика; когда сироп будет готов, положить ягоды. Мешать ложкою варенье никогда не нужно, а слегка потряхивать тазик. Собравшуюся наверху пену снимать дочиста. При варении нужно наблюдать, какое варенье нужно варить на легком огне и какому дать больше жара. Варенье из нежных плодов лучше варить не за один раз, а вскипятив раза два, дать постоять суток двое и потом еще подварить. Для обыкновенного варенья можно брать 400 г сахару и 400 г ягод, а для лучших сортов 600 г сахару и 400 г ягод. Сварив варенье, никогда не нужно оставлять в тазике, а тотчас вылить в фаянсовую чашку. Тазик каждый раз, когда варится варенье, нужно чистить.

Опыт научил, что при варке варенья выходит приблизительно:

а) От сахарного:

	сахару (кг)	ягод (стаканов)	варенья (кг)
От ананасной земляники	2,5	7,5	2
испанской земляники	12,5	47	9,4
сморчковой малины	4,4	13	3,1
черных и красных вишен	4	15,5	3,2
белых вишен	1,2	5	0,9
черной смородины	3	6	1,8
розового крупного крыжовника	0,6	2	0,6
зеленого крупного крыжовника	2	6	1,8

Из розовых лепестков выходит столько, сколько взято сахару.

б) От медового:

Из 4 кг меду и 12 стаканов земляники-шпанки варенья выходит 4 кг.

Из 2,4 кг меду и 10 стаканов белых вишен варенья выходит 2,4 кг.

При этом укажем настоящую меру сахара на 2 стакана каждого сорта ягод, употребляемых в варенье.

• Простая земляника: 500 г сахару и 2/3 стакана воды.

• Ананасная земляника: 600 г сахару и 2/3 стакана воды.

• Клубника: 500 г сахару и 3/4 стакана воды.

• Малина красная и белая: 600 г сахару и 1 стакан воды.

• Барбарис: 800 г сахару и 1 стакан воды.

• Ежевика: 700 г сахару и 1/2 стакана воды.

• Черная смородина: 600 г сахару и 1/2 стакана воды.

• Красная и белая смородина: 800 г сахару и 3/4 стакана воды.

• Вишня испанская: 500 г сахару и 3/4 стакана воды.

• Вишня владимирская: 600 г сахару и 3/4 стакана воды.

Способ варить варенье до того легкий и удобный, что у нас каждая фруктовая лавка, даже мелочная, заготовляет своими людьми, без помощи кондитера, сотни пудов варенья безошибочно, нужно лишь примениться. Для этого неопытным хозяйкам следует испытать на 0,4 кг ягод, как им удастся варенье; например, взять 600 г сахару, положить в тазик или кондитерскую кастрюлю, влить стакан воды и поставить на огонь. При этом очистить ягоды, которые под рукою, хоть морошку, и отвесить 400 г; когда сироп выкипит до густоты (на поверхности

сиропа покажется множество мелких пузырьков или окажется кристаллизация в виде тоненькой сеточки), опустить в сироп ягоды и, не снимая с огня, варить, постоянно наблюдая и встряхивая кастрюльку так, чтобы вся ягода была в сиропе. Вначале сироп поднимется кверху, тогда сдвинуть кастрюльку с огня, чтобы сироп не сбежал, очистить сверху пену и поставить снова на огонь; когда опять поднимется, снова снять и повторять до тех пор, пока ягода сварится, т. е. станет прозрачна и сироп загустеет, тогда снять с огня и варенье готово. Приготовление продолжается от четверти до получаса, смотря по количеству, и более. Узнавать густоту сиропа можно на ложке горячим. По многим опытам оказалось, что для варенья нужен непременно сильный огонь, почему кондитеры варят на коксе и ягода останется цельною, а также варенье должно вариться в нелуженой кастрюле; в противном случае оно переменяет свой цвет. При этом нужно заметить, что закрывать горячее варенье крышкою не годится, потому что поднимающейся пар превращается на крышке в капли и потом капает в варенье, отчего оно покрывается плесенью и подвергается порче; покрывать его нужно холстиною, которая вбирает в себя сырость.

Варенье обыкновенно складывают в стеклянные банки. Накладывать банки надобно полными; сверху на варенье положить навощенный кружочек, вырезанный из бумаги, потом завязать банки писчею бумагою или пузырем. Держать варенье нужно в сухом погребе или в холодной кладовой. Варенье, приготовленное по изложенным выше правилам, не может ни закиснуть, ни засахариться.

Варенье для всегдашнего расхода приготовляется на меду или на сахарной патоке; его употребляют для пирогов, тортов и для разного пирожного. Взять 2 кг меду, положить в тазик, распустить мед на легком огне, снимать пену, а когда закипит, процедить сквозь сито. 3,2 кг черной смородины оборвать с веточек, обрезать ножницами засохший сверху цветок, выполоскать в холодной воде и откинуть на сито, чтобы стекла вода. Поставить на огонь мед и когда он закипит, положить ягоды; варить на легком жару, пока варенье уварится и будет довольно густо. Тогда, дав остынуть, сложить в банки. Вместо меда, можно употреблять сахарную патоку или патоку картофельную; сахарной патоки класть ту же пропорцию, как и меду, то есть на 3,2 кг ягод 2 кг патоки, а картофельной патоки на 3,2 кг ягод 3,2 кг патоки. Также картофельную патоку можно смешивать пополам с сахарною. Варенье для пирожного варят из малины, клубники вишен и яблок.

Смородина белая, красная или черная

Выбрать ягоду от веточек и мусора, и ополоснуть. Затем на 400 г ягод взять 500 г сахару, всыпать в таз, влить воды 1 стакан и проварить, чтобы был густой сироп. Тогда всыпать ягоду, вскипятить и дать постоять, чтобы ягода выпустила сок, а затем опять поставить на огонь и варить до пробы. Проба узнается ложечкою, которую, помакнув в сироп и вынув, посмотреть, если сироп с ложки падает тяжелыми каплями, как бы зажелтевши, то это означает его готовность. Когда варенье готово, таз стряхивать, снять пену, и когда остынет разлить по банкам. У ягод отросточек обрезать ножницами.

Вишни с косточками

Взять спелую вишню крупную 400 г, лучшей считается испанская или море ль. Каждую вишню наколоть булавкою, чтобы она из этих дырочек дала сок, а если не наколоть, тогда во время варки будет рвать ягоду в беспорядке. Затем взять сахару 100 г, всыпать в кастрюлю, налить немного воды, чтобы сахар был жидкою кашицею, и поставить варить до пробы; сахар должен быть пробою как помадка (о помаде сказано выше). Вишню высыпать в таз и когда сахар готов, облить им вишню и поставить на огонь; когда прокипит кругом, составить на стол и дать постоять, чтобы вишня выпустила свой сок, после этого поставить на огонь и варить до конца. Проба узнается так: взяв ложку, помокнуть в сироп и смотреть, если с ложки сироп капает тяжелыми каплями, как бы зажелеевши, это означает его готовность. Варенье должно кипеть только с края таза. Когда готово, снять с плиты, потрясти, чтобы пена вся сошла на средину, и снять ее шумовкой. Когда остынет разлить по банкам и сохранять в сухом месте.

Розовые вишни с косточками

Взять 1,2 или 1,6 кг вишен или черешен, обрезать стебельки, оставив только треть их, наколоть вишни острою иголкой, положить в фаянсовую чашку и залить кипятком. На каждые 400 г вишен взять по 500 г сахару; на 2 кг сахару влить 10 чайных чашек воды и поставить на огонь; когда сироп начнет кипеть, снять пену. Откинув вишни на сито, дать стечь воде, положить в сироп, варить на тихом огне полчаса, а потом вылить в фаянсовую посудину и поставить в холодное место на сутки. Тогда будет видно, нужно ли еще подварить вишни. Если сироп окажется жидким, то его надо подварить вместе с вишнями до надлежащей густоты; дать остынуть, сложить варенье в банки.

Кому угодно, при окончании варения можно положить одну или две столовых ложки розовой воды.

***Примечание**: при начале варки в сироп положить кармина для цвета.*

Вишни без косточек

Оборвав у вишен веточки, вынуть косточки и приготовить сироп. На 2 кг сахару положить 10 чашек воды, поставить в тазике на огонь и когда сироп начнет кипеть, снять пену; уварив сироп, положить в него 1,6 кг приготовленных вишен и варить на легком огне. Дав поспеть вишням, снять пену, выложить в фаянсовую чашку, простудить и сложить в банки.

Сливы

Сливы варят спелые и зеленые. Взяв спелых желтых или белых слив, наколоть острою иголкой, залить кипятком и дать им так остынуть, потом откинуть на сито, чтобы стекла вода. На 1,6 кг слив взять 2 кг сахару и 10 чашек воды, поставить на огонь и снять пену. Когда сироп будет готов, положить сливы, дать прокипеть раза два, вылить в чашку и поставить в холодное место суток на двое. Потом слить сироп, поставить на огонь, уварить, положить в него сливы, кипятить на легком огне полчаса, вылить в фаянсовую чашку, дать постоять сутки и сложить в банки. Зеленые сливы варят точно так же.

Абрикосы

Вынув из абрикосов косточки, взять на каждый 400 г абрикосов по 500 г сахару и по две чашки воды на 400 г сахару, и приготовить сироп. Когда сироп закипит, положить абрикосы, вскипятить раза два, вылить в фаянсовую чашку и дать постоять суток двое в холодном месте. Потом, слив осторожно сироп, поварить полчаса, положить в него абрикосы, вскипятить раза три, слить в чашку, но при этом иногда нужно бывает подваривать абрикосы в третий раз. Сварив абрикосы, дать им постоять сутки и сложить в банки.

Померанцы

Взять пяток померанцев, разрезанных пополам, положить в удобную посудину, залить кипятком, дать мокнуть двое суток, переменяя каждый день воду раза по два. Поставить на огонь тазик с водою, а когда вода закипит, положить померанцы, накрыть тазик и дать кипеть на медленном огне, пока кожа на померанцах не размякнет; тогда, вынув их из воды, положить на сито, чтобы стекла вода. Взять 2 кг сахару и 10 чашек воды, приготовить сироп, проварить в нем померанцы, снимая пену, потом выложить в фаянсовую чашку и поставить в холодное место и в течение 3 или 4 дней, ежедневно, давать прокипеть, и когда они сделаются прозрачные – это означает их готовность.

***Примечание**. Первые два дня кипятить их в совсем жидком сиропе, а затем уже, чтобы был сироп густой, то подваривать его без корок, или же прибавить сахарного песку. Когда варенье готово, сироп должен быть густой. Затем разложить его в банки и сохранять в сухой кладовой.*

Арбузные корки

Взять арбузных корок, срезать самую зеленую корку прочь, и поступить так же, как сказано о приготовлении померанцевых корок.

***Примечание**. Красная мякоть арбуза на варку не употребляется. А только находящеесяу корки «белое», а зеленое счищается ножом (острым). Корки в сиропе называются: «варенье», а без сиропа – «цукатом».*

Персики

Не слишком зрелые персики проколоть в нескольких местах тоненькими деревянными шпильками, опустить в кипяток, а через 10 минут вынуть на сито и вычистить кожицу; на 400 г персиков взять 800 г сахару и 1 1/4 стакана воды, вскипятить сироп, снять накипь, ненадолго отставить от огня и в теплый сироп опустить персики, а потом прокипятить их на легком огне. Оставить до следующего дня; так кипятить по 1 разу в день ежедневно дня 4, пока они не сделаются прозрачными, то есть, пропитаются сахаром до косточки.

Когда готов сироп, подварить, чтобы был густой.

Лимонное варенье

Лимоны приготовляют трех фасонов, режут половинками, или на четвертинку или же на кружочки. Когда лимоны приготовляются половинками, тогда их надо мочить дольше, дня 4, ежедневно переменяя воду, а четвертинки или кружочки мочить по два дня. Когда половинки сварятся в воде, мясо счищается из средины, или же можно и оставлять, а семечко выбирать обязательно, потому что оно дает горечь во вкусе.

А остальное приготовление все то же самое, как сказано о приготовлении померанцевых корок, тем же порядком.

Малина по-домашнему

Малины три рода: красная, белая и черная; для варенья употребляют более красную. Малину варят разными манерами, но главное, когда хочется варить малину, то нужно собирать ее в хорошую, сухую погоду; малина, собранная в сырую погоду или вскоре после дождя, при варении почти всегда разваривается.

Собрав малину, нужно варить ее в тот же день, так как по нежности ягод она лежать долго не может. Выбрав 1,2 кг крупных, спелых и не мятых ягод малины, приготовить из 1,6 кг сахару и 8 чашек воды сироп, дать ему кипеть полчаса, снять пену, а потом слить в чашку, разделив сироп и ягоды ни 3 части; влить треть сиропу в тазик, поставить на огонь и, дав закипеть, положить ягоды, варить на легком огне, пока малина не поспеет, и тогда разлить в глубокие тарелки. Сварив таким же образом остальные ягоды, разлить в тарелки. Когда варенье остынет, класть в банку.

Можно также взять 1,6 кг сахару и из 800 г приготовить сироп, положить 4 чашки воды, а 800 г сахара истолочь мелко; дав покипеть сиропу четверть часа, снимая пену, слить в чашку. Потом вычистить тазик, вымыть и отереть. 1,2 кг малины разделить на две части, усыпать дно тазика толченым сахаром, уложить на сахар ряд малины, засыпать сверху сахаром, потом положить другой ряд ягод и, также за-сыпав сахаром, поставить на огонь. Половину сиропа в другом тазике тоже поставить на огонь. Когда малина начнет давать из себя сок, вылить на ягоды кипящий сироп, уварить до готовности и разлить в тарелки.

Другую половину ягод сварить таким же образом. Белую и черную малину варят одинаково.

Малина без воды

400 г малины всыпать в чистый медный тазик, пересыпая 600 г сахару, истолченного в порошок, или сахарной пудрой, и поставить на всю ночь на лед. Когда сахар немного распустится и ягоды дадут из себя сок, тот самый тазик поставить на плиту, не прибавляя воды, или на спирт, который зажечь в плоской чашке. Минут через 18 или 20 варенье будет готово, если только дно тазика не слишком толсто. Более двух рядов ягод не надо класть.

Клубника

Из спелой клубники отобрать мятые и недозрелые ягоды, оборвать веточки и свесить, чтобы ягод было 1,2 кг. Из 1,6 кг сахару и 9 чайных чашек воды приготовить сироп. Когда сироп довольно укипит, снять с него пену, положить ягоды, уварить до готовности, вылить в фаянсовую чашку или сложить в банки. Готовность варенья узнают по тому, когда ягоды сделаются прозрачными и нальются сиропом. Землянику и куманику варят так же, как клубнику.

Барбарис

Взяв спелого барбариса, вычистить семечки и свесить, чтобы ягод было 800 г. На 800 г барбариса взять 900 г сахару и 8 чайных чашек воды и приготовить сироп. Дав сиропу закипеть, снять пену, положить барбарис, уварить до спелости, вылить в фаянсовую чашку, простудить и сложить в банки.

Крыжовник домашнего приготовления

Крыжовника множество сортов: зеленый, красный, желтый и белый; все эти сорта бывают гладкие и косматые. Лучший крыжовник бывает величиною с голубиное яйцо, кроме зеленого крыжовника, который варят недозрелым. Зеленый крыжовник варится таким образом: взять недозрелые ягоды, срезать немного верх, где был цветок, вычистить семечки медной проволочкой, а от железной крыжовник чернеет и, по мере чищенья, класть крыжовник в холодную воду. Нарвать вишневого листа, положить в чайник, влить 4 стакана очищенного (казенного) вина, поставить в печь и дать хорошо настояться. Начистив 6 стаканов ягод, откинуть на сито, чтобы стекла вода, потом положить в тазик, облить настоянным вином, поставить на огонь, подержать четверть часа, потряхивая тазик и накрыв его крышкою, после того откинуть на сито; когда стечет вино, выполоскать в холодной воде, положить на сито и дать стечь воде. На 6 стаканов крыжовника взять 1,6 кг сахару и 6 стаканов воды, приготовить сироп, которому дать кипеть полчаса; потом положить ягоды и варить до спелости, снимая пену. Когда варенье будет готово, слить в чашку, простудить и сложить в банки. Красный и желтый крыжовник варят когда ягоды поспеют, но не сделаются еще мягкими. Вычистив крыжовник, приготовить сироп: на 1,6 кг, сахару влить 6 стаканов воды; когда сироп закипит, положить в него 6 стаканов чищеного крыжовника, сварить до спелости, слить в чашку, остудить и сложить в банки.

Розы

Взять розовых цветов, ощипать лепестки, обрезать у них белые кончики и разрезать каждый лепесток вдоль надвое. На 400 г розовых цветков взять 1,2 кг сахару; 400 г истолочь мелко, стереть с лепестками, то есть пересыпав их сахаром, перетереть в руках, а из 800 г приготовить сироп, влив 4 стакана воды. Когда сироп закипит и снимут пену, положить розы с натертым сахаром и уварить до спелости; чтобы узнать готово ли варенье, взять немного лепестков, пожевать, и если они мягки и на зубах не скрипят, то значит, что варенье готово. При окончании варения, выжать сок из 2 лимонов, вылить варенье в фаянсовую чашку, остудить и сложить в банки.

***Примечание**: сироп подкрашивается кармином для цвета.*

Яблоки

Взять сладких яблок (кислые не годятся, потому что разваривaются). Яблоки, который употребляются для варений: канвиль, крымские, золотое семечко и прочие сладкие сорта. Приготовляются так же и тем же порядком, как и яблоки «коробовка».

Коробовки. Очистить коробовки от кожицы, оставить корешки, не разрезывая яблочек, потому что они не крупные; очистив же, тотчас опускать в холодную воду. Потом опустить их в кипяток, проварить до мягкости, затем выбрать их дуршлаговою ложкою и тотчас опустить в большое количество холодной воды; дав немного постоять, приготовить сироп. Сироп должен быть жидкий, потому что в жидком яблоки скорее пропитываются и делаются прозрачными. Опустив яблоки в сироп, вскипятить; ежедневно кипятить их по одному разу (дня 4), пока не сделаются прозрачными. Когда готовы, сироп подварить, или прибавить сухого сахару и вскипятить, чтобы сироп был густой. Во время приготовления яблоки должны быть покрыты сиропом, если же окажутся сверху сухими, то прибавлять сироп. Когда готовы, холодный уложить в банки, завязать и держать в сухой кладовой.

Брусника в патоке

Варенье из брусники не принадлежит к десертным заготовлениям, а более к салатам; подавание вареной брусники и дичи сделалось повсеместным, а потому заготовление этого вкусного салата должно быть одним из важных попечений хозяйки. Запас этот нужно сделать тогда, когда брусника не достигла еще совершенной зрелости и не прозрачна, т. е. в сентябре. Перебрав нужное количество брусники, нужно ее перемыть, а потом в закрытых котлах поставить на огонь, чтобы пустила сок, причем ее нужно часто мешать, чтобы не пригорала; когда начнет кипеть, влить патоки и прибавить в бруснику очищенных крепких яблок, померанцевой корки, немного лимонной корки, корицы и гвоздики; продолжать варить до тех пор, пока мало будет накипать пены и корки довольно размякнуть. Многие прибавляют в бруснику моркови и тыквы, ломтиками нарезанной, от чего она ни мало не теряет своего вкуса, но даже получает более чистый цвет. Сохранять ее нужно в больших каменных узкогорлых горшках, которые увязывать не прежде, чем брусника совершенно остынет. Некоторые варят бруснику на сахаре и меде, но для употребления с жарким она гораздо приятнее на патоке. Говоря о бруснике, не мешает упомянуть о моченой бруснике, которая может доставлять от времени до времени приятное лакомство. Перебранную и перемытую бруснику должен выложить в стеклянную банку, положить между ягодами отжатых яблок и по вкусу корицы, залить приготовленным сахаром с водою, вскипятить и остудить, взяв на 1 бутылку воды 200 г сахару и, увязав, поставить в холодном месте. Ягоды, вынув ложкою, можно кушать, посыпая мелким сахаром, а вода доставляет прохладительное приятное питье. Точно такое же заготовление можно делать и из клюквы, которая, сваренная в сахаре или меде, доставляет одинаково вкусное варенье.

Аир

В мае выкопать кореньев аира, вымыть их, бросить тотчас же в холодную воду и мочить в ней три дня, каждый день переменяя воду; потом очистить ножом коренья, опять опустить в воду на ночь, а на другой день вскипятить их в двух водах, в больших котлах, потому что чем более воды, тем скорее выварится из них горечь. По кипячении каждый раз аир бросать в холодную воду. Вскипятив во второй раз, оставить его в холодной воде до другого дня, несколько раз переменяя воду, наконец, нарезать аир кусочками, залить водою и переменять ее, пока вода не перестанет быть горькою. Тогда разложить аир на салфетку, накрыть другою, провести скалкой, крепко прижимая, чтобы из него вышла вся сырость. Отвесив на 400 г аира 800 г сахару и стакан воды, вскипятить сироп, остудить, всыпать в него аир и варить на легком огне, мешая веселочкою и снимая часто с огня, чтобы не пригорел ко дну. Когда сироп погустеет так, что начнет застывать на ложке, выложить аир на блюдо, осыпать сахаром, и, чтобы скорее высох, можно блюдо подержать перед огнем, а потом сложить в банку. Другой способ: очистить коренья, разрезать на кусочки, опустить их на четверть часа в холодную воду, а вынув из нее, залить молоком и долго варить. Потом опять опустить в холодную воду минут на 5 и опять варить в молоке до мягкости; тогда сполоснуть их хорошенько, положить на салфетку, накрыть другою и провести скалкой, чтобы вышла из них вся сырость. Далее поступить как сказано выше.

Грецкие орехи. (Домашнее приготовление)

Взять грецких орехов, когда в них ядро налилось, но скорлупа еще не затвердела. Наружную зеленою кожу очистить до белого, положить орехи в холодную воду и переменять ее через несколько часов. Потом поварить их в воде, положив немного квасцов, пока орехи не станут мягкими, но с квасцами варить уже не долго. Когда сварятся, положить опять в холодную воду, дать стоять двое суток и воду переменять раза три в день. Между тем приготовить сироп: на две сотни орехов взять 1,2 кг сахару и 6 чашек воды, варить, снимая пену. С орехов слить воду, положить их на салфетку, осушить, сложить в фаянсовую чашку и, сварив сироп, вылить на орехи. Через несколько дней слить сироп, прокипятить и опять вылить на орехи. Повторять это до тех пор, пока сироп будет довольно густ и орехи хорошо напитаются сахаром; тогда сложить варенье в банки.

Желе из смородины

Желе приготовляют двумя способами. Взять черной или красной смородины, оборвать с веточек, выполоскать в холодной воде, положить в тазик, чтобы было полтаза ягод, остальное долить водою, не доливая до краев пальца на два, поставить на огонь и варить, пока все ягоды разварятся; тогда процедить сквозь салфетку, выжать, вылить в фаянсовую чашку. Слив чистый морс, отмерить его 10 стаканов, положить 6 стаканов толченого сахару и поставить на огонь; варить на легком огне до тех пор, пока желе не станет садиться, что можно узнать, налив немного на блюдечко; если желе садится, значить готово. Разлить в хрустальные горшочки, нарочно для этого употребления приготовляемые. Можно также сложить в банки. Таким образом можно варить желе из черной смородины. Приготовляя желе из малины, надобно прибавлять в нее третью часть красной смородины, например: 800 г малины и 400 г смородины.

Желе без воды

Взять 2 кг малины, размять ложкою или истолочь деревянного толкушкою, пропустить сок сквозь салфетку, поставить в холодное место, дать отстояться, слить чистый морс и на каждый стакан морсу положить стакан сахару; поставив на огонь, мешать ложкою, но кипеть сильно не давать, а чтобы только едва было заметно кипение. Когда будет готово и несколько остынет, разлить в горшочки или сложить в банки. Таким образом можно приготовлять желе из всех сочных ягод.

Ирные коренья[11]

Отобрав хороших ирных корней, оскрести, вымыть и варить в воде, пока корень не сделается мягким; тогда, вынув из воды, очистить кожу, перемыть и откинуть на сито. Между тем приготовить густой сироп, сложить в фаянсовую чашку коренья, залить горячим сиропом и поставить в холодное место. Через несколько дней слить сироп, вскипятить и вылить опять на коренья; повторить это несколько раз, чтобы коренья хорошо напитались сахаром. Потом, выбрав коренья из сиропа, положить на сито, дать стечь сиропу, обсыпать мелко истолченным сахаром и, разложив на блюдо, поставить на ночь в печь; если с одного раза не высохнуть, поставить в другой раз. Приготовленные таким образом ирные коренья могут заменять имбирь.

Яблочное желе

Налив полтазика воды, поставить на огонь, потом взять 3 десятка кисловатых яблок, разрезать на четвертинки, тотчас класть в тазик, потому что, полежав на воздухе, они покраснеют. Если тазик маленький, то можно сварить вышеозначенное количество яблок в 2 или 3 раза. Яблоки надо варить до тех пор, пока они не разварятся в кашу; тогда, привязав салфетку к ножкам стула или к пяльцам, вылить в нее яблоки и оставить, чтобы стек весь сок, или откинуть на красное сито, поставив его на каменную чашку. Смерив сок стаканом, положить на 2 стакана соку стакан сахару; вылить сок и положить сахар в чистый тазик, варить на легком огне, а когда желе довольно укипит и будет густо, попробовать, т. е. налить желе ложки две чайных на блюдечко, и если садится, то снять с огня. Если желе назначается для домашнего употребления или для украшения пирожного, то можно наливать его в фаянсовые горшочки или банки; в хрустальные горшочки и корзиночки наливают желе для того, чтобы после не выкладывать, а прямо подавать на стол. Выливать желе в горшочки и баночки нужно как можно горячее, а потому в фаянсовые горшочки можно выливать, сняв с огня, в хрустальные же горшочки надо наливать осторожно, нагрев их в горячей воде.

Мармелад из малины

Взять 1,2 кг малины, перебрать и протереть сквозь частое сито; 800 г сахару истолочь мелко, положить в нелуженый тазик вместе с протертою малиною, варить на легком огне, мешая беспрерывно ложкою, пока уварится довольно густо, потом простудить и сложить в банки, покрыв кружком навощеной бумаги и обвязав; употребляется для пирожного.

Мармелад из слив

Разрезать пополам назначенные сливы, вынуть косточки и, сложив в кастрюлю, влить стакан воды, покрыть и варить на огне под крышкою до тех пор, пока сливы не разопреют, тогда протереть сквозь частое сито, выложить в таз, измеряя кухонным половником (на 1 ложку слив положить ложку мелкого сахару), поставить на огонь и мешать деревянного лопаткой неотступно, выварить до совершенной густоты, потом переложить горячими в банки, а когда остынут, покрыть бумажным кружком и завязать; употребляется для пирожного.

Мармелад из яблок

Очистить яблоки (низшего сорта) от верхней кожицы и осередка, сложить в кастрюлю, подлить полстакана воды, покрыть крышкою и варить до совершенной мягкости, потом протереть сквозь сито, сложить в таз, положить на 400 г яблок 400 г сахару, поставить на огонь и варить (неотступно мешая) до тех пор, пока мармелад не загустеет; тогда сложить горячим в разогретые банки и, остудив, покрыть кружками из бумаги и завязать; употребляется для пирожного.

Мармелад из тыквы

Очистить верхнюю кожицу и внутренность у дозрелой тыквы и разрезать ее кусочками, очистить также яблоки хорошего вкуса и вырезать зернышки. Между тем сварить в тазу сироп; когда загустеет, опустить тыкву и яблоки, вскипятить и варить на легком огне (часто мешать) до тех пор, пока фрукты совершенно не разварятся и мармелад не загустеет; тогда выложить в банки и, остудив, завязать. Для разного употребления в сладких приготовлениях.

Мармелад без сахару

Сливы венгерские или другие хорошего вкуса разрезать пополам, вынуть косточки и сложить в кастрюлю, влить самую малость воды, поставить на огонь; когда слива разварится, протереть сквозь сито или решето, протертую массу сложить в сотейник и поставить на огонь, варить неотступно (тщательно мешая) до тех пор, пока мармелад совершенно не загустеет; тогда выложить в банки и, остудив, покрыть бумажными кружками, а потом завязать. Из 400 г слив выходит 200 г мармелада. Употребляется для разных потребностей в хозяйстве.

Мармелад из абрикосов № 1

Взять 2,4 кг абрикосов, выбрать косточки, разбить их, вынуть ядра, обварить горячею водою, очистить кожу, исшинковать мелко. 800 г сахару смешать с абрикосами и ядрами; растереть деревянного ложкою, варить на легком огне, мешая, чтобы не пригорело, потом остудить и сложить в банки. Таким образом можно варить мармелад из разных плодов и ягод. Подается к чаю.

Мармелад из абрикосов № 2

Взять 800 г абрикосов, выбрать косточки, положить в таз, налить немного воды, поварить и откинуть на сито. Когда стечет вода, протереть сквозь сито, положить в тазик, прибавить 200 г сахару, мелко истолченного, поставить на огонь, мешать лопаткой или ложкою, чтобы не пригорело, варить пока не сделается густым; тогда выложить на блюдо, подсыпав мелкого сахару, и дать остынуть. Усыпать гладкую доску мелким сахаром, положить на нее мармелад, нарезать продолговатых брусков, уложить на блюдо и засушить. Подается к чаю.

Пюре из земляники

Перебрать, ополоснуть в воде и осушить на салфетке землянику, протереть сквозь частое сито и, отвесив 400 г пюре, сложить в чашку, положить туда же 700 г мелкого сахару, размешать деревянного лопаткой, разлить в бутылки и, закупорив новыми пробками, завязать, засмолить канифолью; держать в холодном месте до употребления. Иногда оказывается надобность прибавлять немножко сахару, но это больше случается в дождливое лето, когда ягода бывает водянистою, что приготовляющему легко заметить по густоте пюре. Из малины приготовляется таким же способом.

Пюре из смородины

Перебрать, сполоснуть в холодной воде и протереть сквозь сито одну из ягод смородины, т. е. черную, белую или красную, отмерить в чашку полтора стакана мелкого сахару, развести стаканом протертого пюре, размешать и употреблять для подливки к сладким блюдам, где указано будет, или слить в бутылку, закупорить и держать на холоде.

Пюре из дыни

Разрезать пополам дозрелую дыню, вычистить семена из середины и изрезать ломтиками. Мягкую часть истереть на терке и, пересыпав немного мелким сахаром, протереть сквозь частое сито, потом отмерить стаканом в чашку пюре; на стакан пюре положить 1 1/4 стакана мелкого сахару, размешать лопаткой, перелить в бутылку, закупорить новою пробкой, засмолить и оставить в холодном месте до употребления.

Сахарные лепешечки (домашнее)

Взять стакан чистого соку из малины, положить в него 400 г сахару, мелко истолченного, уварить до густоты, посыпать блюдо мелким сахаром, после чего наливать с чайной ложки лепешечки и засушить их в вольном духу. Для приготовления разных конфет и сушения обсахаренных плодов в так называемых английских кухнях, кроме шкафов для приготовления жарких и других кушаний, устраивается особенное отделение или шкаф, в который, вместо полок, вкладывается несколько железных листов; в этом шкафу можно держать какую угодно степень теплоты. В нем обыкновенно подсушивают обсахаренные плоды и разные конфеты, но по нужде можно засушивать в русской печи, ставя на ночь.

Сироп из лимонов

Взять 3 лимона и снять цедру; положить в тазик 800 г сахару, влить немного воды, выжать сок из 3 лимонов и прокипятить; составить на стол, всыпать цедру, размешать и так оставить до следующего дня, затем положить по вкусу лимонной соли, процедить через сито, разлить в бутылки и сохранять в холодном месте.

Сироп из смородины

Взять самой спелой красной смородины, оборвать ягоды с веточек, выполоскать, откинуть на сито, потом размять и выжать сквозь холстинный мешок, поставить в холодное место, дать отстояться и слить чистый морс. На 2 бутылки сока положить 2 кг сахару, уварить до обыкновенной густоты сиропа, простудить и слить в бутылки.

Таким образом приготовляют сироп и всех других ягод.

Сироп из роз

Ощипав с роз лепестки, положить в фаянсовую чашку, налить на них бутылку кипятку, накрыть и дать стоять, пока вода не остынет; тогда откинуть на сито, выжать из лепестков сок, а воду вскипятить и вылить на свежие розовые цветы; потом процедить, вскипятить и еще раз вылить на свежие цветы. Когда вода остынет, процедить сквозь салфетку, влить в тазик, положить 400 г сахару, уварить до надлежащей густоты, выжать сок из лимона, простудить и разлить в бутылки.

Сканжаби

Взять самой спелой и сладкой айвы или просто сладких яблок, очистить с них кожу, вырезав самую середину, потом истолочь их в деревянной ступке и выжать сок сквозь салфетку. По пропорции выжатого сока положить в него чистого сахару и четвертую долю, против сока, виноградного белого уксуса; уварить все это вместе до тех пор, пока не сделается довольно густой сироп, который приятно употреблять с чаем или просто с холодною водою.

Морсы

Набрать барбарису в конце сентября, когда он достигает полной спелости, оборвать с веточек, выполоскать в холодной воде и откинуть на сито. Дав стечь воде, истолочь в деревянной чашке мягко, положить в холстинный мешок, привесить мешок и потолку в холодном месте и подставить посудину, чтобы стек сок. Когда весь сок стечет, разлить в бутылки, плотно закупорив, и сохранять в холодном месте.

Ягоды, оставшиеся после морса, можно употребить для уксуса, налив холодною водою. Морс из всех других ягод приготовляется так же. Кто хочет, можно морс подваривать; положив на бутылку морса две столовых ложки сахару, дать вскипеть раза два. Держать сок в холодной кладовой или в сухом погребе.

Лимонный сок

Взять сколько угодно лимонов, очистить с них кожу, наблюдая, чтобы не было попортившихся и загнивших, вынуть семена, размять лимоны, положить в чистый холстинный мешок, выдавить сок, слить в фаянсовую чашку, накрыть, поставить в холодное место, дать отстояться, слить чистый сок, процедить сквозь сито и разлить в бутылки.

Яблочная пастила

Взять хорошего сорта кислых антоновских яблок, смотря по тому, сколько хотят сделать пастилы, испечь, но не перепаривать, протереть сквозь сито, сложить в кастрюлю, положить на 400 г сахарного песку 500 г пюре и 1 белок яичный, сбивать проволочным венчиком до тех пор, пока яблочное тесто не сделается белым и не будет подниматься как пена. Пастилу обыкновенно наливают на рамы, обтянутые холстом; наливать нужно не толще пальца. На ночь поставить пастилу в печь; когда немного высохнет, снять ее с холста на стол, подсыпав сахарной пудры, нарезать шашками, положить опять на чистый холст и сушить окончательно, поставив на ночь в печь. Когда пастила будет готова, сложить в ящик, подослав бумагу. Иногда наливают пастилу в ящики; налив слой, толщиною в палец, высушить и далее поступать так же.

Адрагантовая пастила домашняя

Распустить в стакане воды 3 золотника адраганту. Срезать с 3 лимонов желтую кожицу, исшинковать мелко, положить корку в воду, в которой распущен адрагант, выжать туда же сок из 3 лимонов, дать стоять трое суток, потом процедить сквозь салфетку и выжать. Истолочь мелко и просеять 800 г сахару рафинада, положить часть сахару в мраморную ступку, подлить немного адраганта, растирать хорошенько пестиком и продолжать подсыпать таким образом сахар и подливать адрагант[12], пока все не сотрется. Потом выложить это тесто на стол, переминать руками и переваливать до тех пор, пока тесто не сделается мягким и белым; тогда, раскатав в палец толщиною, нарезать продолговатых брусков или наделать других штучек, засушить в печи, в самом вольном духу.

Если захотят сделать розовую пастилу, положить барбарисового мармеладу или, взяв две горсти барбарису, истолочь, протереть сквозь сито и положить в сахар, когда стирают его в ступке, и подкрасить кармином.

Маковая пастила

Взять маку, обдать кипятком, дать стоять часа два и откинуть на сито; мед вскипятить, снять пену, процедить сквозь сито, затем взять кедровых орехов, а если нет кедровых, то можно грецких; положить мак и орехи в мед варить на небольшом огне; оловянное или медное блюдо вымазать прованским или маковым маслом, вылить мак, дать застыть, снять с блюда и положить в ящик.

Пастила из малины

Сухую малину обдать кипятком, дать немного постоять, откинуть на сито, вскипятить мед, снять пену, процедить, положить в него малину и ядра кедровых или грецких орехов, варить пока малина не разварится, вылить на блюдо и дать остыть. Нельзя с точностью определить пропорции маку и малины, но необходимо класть в пастилу орехов четвертую часть против мака и малины; варить на небольшом огне час.

Сваренная пастила должна быть густа, как сметана; для цвета можно прибавить кармину. Когда выливаете на блюдо, его надо подмазать прованским маслом.

Заготовка земляничного компота

В летнее время, для заготовки на зиму земляники надо брать специально здешнюю ягоду, потому что она лучше привозной, так как крепче и сухая, не мятая.

Землянику надо закатать в пудре сахарной, так: разложив на столе большие листы бумаги, просеять на них пудру сахара большую кучку; растрясти пудру, чтобы она лежала широко и плоско по всей бумаге, тогда всыпать очищенную ягоду, стряхнуть на нее сахар, с бумаги так, чтобы ягоды лежали не в куче, и дать им полежать посохнуть, когда ягоды порозовеют то их опять стряхнуть за концы бумаги, чтобы ягоды были в пудре, белые и так проделывать до тех пор, пока они не перестанут розоветь, то есть не будут выпускать из себя сока, следовательно, будут хорошо просушены. Тогда их выбрать из пудры и плотно уложить (насыпать) в жестянки, приготовленный специально для заготовки, насыпать неполными так, чтобы на один палец не доставало до краев жестянки. Когда ягоды наложены, тогда залить их пюре из земляники и, вставив жестяные донышки, запаять и опустить в холодную воду для того, чтобы узнать хорошо ли банка запаяна: если из крышки банки с края где-либо пузырится вода, то на том месте надо сделать пометку, не вынимая банки из воды (нацарапать чем-либо острым), и отдать паяльщику запаять; так поступить со всеми банками. Когда все банки запаяны, отправить их на ледник и хранить до потребности.

***Примечание**. Жестянки или, как их называют, «банки» заказывают жестянщикам, размером разной величины по желанию, и с тем заказывают, чтобы жестянщик приходил к вам в дом, вставить и запаять донышки, в тот день, когда **у** вас происходит в доме какая-либо заготовка.*

Приготовление пюре из земляники в заготовку для заливания компота

Пропорция: пюре из протертой земляники 800 г, сахару толченого мелкого 1,4 кг.

Приготовление: землянику протереть через волосяное сито, и свешать, как сказано в пропорции, на каждые 800 г пюре положить 1,4 кг сахара мелкого истолченного, и смешать лопаткой все вместе, и вымешать так, чтобы не было кусочков, а потом пропустить через редкое решето, для того, чтобы окончательно не было комков сахара. Этим пюре и залить жестянки с сахаром и ягодой.

Это же пюре также сохраняется для заготовки на зиму, приготовить как сказано, разлить его по бутылкам из-под „шампанского», потому именно в эти бутылки, что они хорошо сохраняют и выдерживают благодаря своей крепости, другую же бутылку может разорвать, в особенности, когда в леднике мало льду.

Когда пюре розлито по бутылкам, их надо закупорить пробками и засмолить так: пробки, положив в кипяток, проварить, чтобы они разбухли, и закупоривать машинкой.

Вышесказанная заготовка употребляется для пирожного, разных сладких блюд, для желе, мороженого, крема, парфе и для прочего приготовления.

Отдел 5. Кухонная терминология

Каждая отрасль знания (наука, искусство, ремесло) имеет в своем обиходе целый ряд специальных, так называемых технических выражений, понятных только для посвященных. Точно так же и поварское искусство богато подобными выражениями, избежать которых в объяснении крайне затруднительно, как и объяснениях иностранных слов, какие встречаются в описаниях многих тонких блюд. В виду этого, чтобы облегчить чтение предлагаемого руководства, считаем целесообразным ознакомить желающих со специальным языком поваров, для чего помещаем в самом конце книги краткий словарь.

Ампотаж – (старинное слово) это фюмэ, самый наикрепкий бульон, вываренный из мяса.

Антре – это разные мясные, рыбные и хлебные блюда с соусами.

Антрме – зелень и овощи в вареным виде с разными приложениями, как напр. кардоны с мозгами, крутоны с шампиньонами.

Антрме сладкие – всякие пирожные, бланманже, желе и пр.

Бланкеты – правильно нарезанные ломтики.

Брезеровать – что-нибудь припустить на брезе.

Букет зелени – связанный пучок из следующих трав: петрушки, эстрагона, кервеля, укропа и зеленого лука, но так, чтобы листы не могли отделяться.

Вспрыснуть – что-нибудь облить ромом или водой.

Вспудрить – что-нибудь посыпать мелким сахаром.

Выбить – хорошо что-нибудь выметать.

Выжарить – что-нибудь допустить до сухого состояния.

Выпарить на нет – положить что-нибудь в кастрюлю, дать выкипеть, чтобы было сухое дно.

Высадить – чему-либо дать выкипеть.

Вытянуть – сделать что-нибудь гладким и маслянистым.

Вытянуть – какой-либо сок достать из продукта посредством вываривания.

Гарнировать – что-нибудь укладывать гарнирами.

Гарниром – называют то, что употребляется на уборку кушанья.

Гвис – задняя четверть барашка, теленка, оленя или дикой козы, а равно ножки индюшки, каплуна, цыпленка и прочей живности и дичи.

Глазировать – что-нибудь обмакивать в майонез или в

помаду.

Глясеровать – посыпанное мелким сахаром пирожное, заколеровать в печи так, чтобы сахар распустился.

Глясовать – полить или смазать сверху выкипяченным глясом или бульоном.

Гляс – выкипяченный до совершенной густоты говяжий бульон; называется глясом для того, чтобы этот домашний крепкий бульон отличить от привозного фабричного бульона, который в хороших кухнях редко употребляется.

Допустить – что-нибудь доварить или дожарить.

Жюс – (старинное слово) колер для подкраски супов и соусов из жженного сахара или провизии.

Заагратанить – что-нибудь посыпать тертым сыром.

Завернуть – что-нибудь замешать.

Заколеровать – что-нибудь обжарить или отпечь до румяного цвета.

Залезонить – разведенные сливками желтки вылить постепенно в суп или соус и мешать так, чтобы желтки не свернулись.

Замариновать – полить кругом прованским маслом и уксусом без кореньев и зелени. Не нужно с этим смешивать: «положить в маринад из уксуса».

Замаскировать – облить назначенный предмета так, чтобы из-под соуса или ланшпика не было его видно.

Запассировать – поджарить на масле.

Заправить – что-нибудь сделать вкусным или густым.

Запанеровать – обмокнуть сперва в яйцо, а потом в тертый хлеб.

Затворожилось– белки, когда сбиваете, сделаются крупинками.

Затянуть – что-нибудь опустить в кипяток, чтобы окрепло, для удобства резки.

Зачистить – что-нибудь пообрезать или срезать ножом ненужное.

Карамелить – что-нибудь мокать в карамель.

Кипяток крутой – вода, кипящая ключом.

Корчаги – старинное название посуды.

Корнет – свернутый в рог (фунтом) лист писчей непромокаемой бумаги, конец которого для удобнейшего употребления заклеивается белком.

Кулис – это слово означает «соус», слово старинное.

Лонж – почечная часть между задней четвертью и котлетного частью.

Маскировать – что-нибудь и чем-нибудь обливать.

Накатить – что-нибудь налить.

Начинает бродить – либо жидкость начала киснуть.

Облансширить – 1) опустить в кипящую воду и, когда вскипит, тотчас отлить на сито и перелить холодною водою. 2) что-нибудь допустить до половины готовности в воде.

Огарнировать – что-нибудь красиво обложить.

Опара – дрожжи, смешанные с водой и мукой.

Осадить– что-нибудь поднявшееся смять или размешать.

Отделать – что-нибудь привести в порядок, сделать красивым.

Отколеровать – что-нибудь довести до горячего состояния.

Откинуть – выложить что-либо из воды на решето, чтобы стекла вода.

Отпустить – что-нибудь подать к столу.

Отсадить – что-нибудь выдавить из корнета.

Отскочило – что-нибудь свернулось, сделалось крупинками.

Отсушить – что-нибудь вынуть из флетюра на бумагу. Или положить что-либо мокрое на полотенце.

Отточить – что-нибудь вырезать красиво.

Оттянуть – что-нибудь сделать прозрачным.

Очистить – что-нибудь сделать прозрачным или гладким, или что-либо срезать ненужное (смотря при какой работе).

Ошпарить – что-нибудь обдать кипятком или опустить в него на одну минуту.

Папильот – вырезывается из бумаги, и, согласно потребностям, обвертывают им филей, котлеты, ножки и тому подобное.

Пассир – мука, смятая с кусочком масла или мука, прожаренная с маслом.

Пахтанье – сыворотка, остающаяся при сбивании коровьего масла.

Перетянуть – сделать более прозрачным.

Подпалка – мука, прожаренная с маслом до коричневого цвета.

Припустить – что-либо довести до готовности.

Проварить – довести что-либо до мягкости или до готовности.

Проделать – хорошо промешать тесто или соус.

Разделать– что-либо приготовить порционно.

Распустить – что-либо поставить на огонь, чтобы растаяло.

Рубить – упражнение ножом, как попало, чтобы было мелко.

Резать – что-нибудь аккуратно крупными кусками.

Салпикон – фарш, нарезанный очень мелко кубиками.

Сель – почечные части обе вместе, неразрезанные.

Скатать – что-нибудь сделать из мягкого шариком или огурчиком.

Скатить – что-нибудь облить холодной водой.

Спасировать – что-нибудь прокипятить в масле.

Тиражить – горячий сироп тереть о край посуды, чтобы побелел.

Тушеное – то же самое.

Убирать – что-нибудь украшать.

Утушить – что-либо привести до готовности под крышкою.

Фаршировать – начинить или наложить.

Шинковать – что-нибудь резать мелко вдоль.

Шпиговать – какое-либо мясо начинить шпиком с помощью шпиговки.

Шприцевать– что-нибудь выдавливать из корнета и делать при этом какие-либо рисунки.

notes

Примечания

1

Драхва – дрофа, степная птица.

2

Цыбик – пакет, ящик с чаем.

3

Осетровый клей, получаемый из плавательных пузырей и плавников рыб осетровых пород, применялся для очищения жидкостей от излишков взвеси.

4

Вольный дух – умеренный жар в печи.

5

Цедра – наружный окрашенный слой околоплодника. В кулинарных целях цедру отделяют от подстилающего ее белого рыхлого слоя.

6

Русская бутылка – 0, 6 л.

7

Чухонское масло получали сбиванием сметаны или кислого неснятого молока. В сегодняшней кухне его заменяет хорошее сливочное масло (допустим, то же финское масло).

8

Коринка – мелкий черный виноград.

9

Амония – углекислый аммоний, разрыхлитель для тяжелого теста.

10

Пшеничная мука высшего сорта.

11

Ирный корень – корень аира.

12

Адрагант, трагакант, адрагантовая камедь. Употребляется для сгущения красок и протрав в ситцепечатном деле. Кондитеры применяют его при выделке фигур, сапожники для придания подошве глянца.